

Menus

Du lundi 29 décembre au dimanche 4 Janvier 2026



Lundi midi 29

Salade composée
Endives au jambon
Riz
Fromage
Gâteau basque

Mardi midi 30

Salade fromagère
Cuisse de poulet aux herbes
Pâtes
Fromage
Tarte au citron

Mercredi midi 31

Salade de crudités
Hoki à la crème
Poêlée de légumes
Fromage
Pâtisserie

Jeudi midi 1er

*Salade fraîcheur oeufs pochés et fèves
Fondant de poulet cèpes & bolets
Pommes grenailles et haricots verts
Fromage
Le citron chantilly biscuit crumble*

Vendredi midi 2

Salade de la mer
Dos de cabillaud aux fruits de mer
Riz
Fromage
Pâtisserie

Samedi midi 3

Salade composée
Sauté de poulet aux légumes
Semoule
Fromage
Pâtisserie

Dimanche midi 4

Salade composée
Paupiette de veau aux légumes
Gnocchi
Fromage
Pâtisserie

*Déjeuner : 20€ par adulte et 10€ par enfant
avec vin du pays du Var et café compris*

Supplément de 5 € pour les Dimanches et jours fériés

Lundi soir 29

Soupe de légumes
Quiche Lorraine
Salade verte
Yaourt et son gâteau

Mardi soir 30

Salade de pois chiches au cumin
Tarte au saumon
Salade verte
Fruits

Mercredi soir 31

*Salade de gésiers
Saumon sauce à l'oseille
Riz sauvage
Plateau de fromages
Délice crème brûlée*

Jeudi soir 1er

Potage Crécy
Feuilleté chèvre & épinards
Salade composée
Fruits

Vendredi soir 2

Soupe de légumes
Brandade de poissons
Salade verte à l'ail
Fruits

Samedi soir 3

Soupe de légumes
Aubergine parmesane
Salade verte
Brownies

Dimanche soir 4

Fermeture annuelle

*Dîner : 15€ par adulte et 10€ par enfant
avec vin du pays du Var compris
Menu susceptible d'être modifié selon arrivage*