

Menus

Du lundi 12 décembre au dimanche 18 décembre 2026



Lundi midi 12

Salade composée
Moelleux de dinde aux marrons
Crumble de patate douce
Fromage
Galette des rois

Mardi midi 13

Salade avocats crevettes
Filet de saumon sauce vierge
Riz sauvage
Fromage
Délice crème brûlée

Mercredi midi 14

Macédoine de légumes
Côte de porc
Carottes vichy
Fromage
Pâtisserie

Jeudi midi 15

Oeufs mayonnaise
Cuisse de poulet
Fagot haricots verts et pomme grenaille
Fromage
Craquelin façon Paris Brest

Vendredi midi 16

Salade de surimi
Dos de loup de mer sauce crustacés
Pomme vapeur
Fromage
Rocher Gourmand

Samedi midi 17

Salade composée
Saucisse de Toulouse
Pommes de terres sautées
Fromage
Tropezienne

Dimanche midi 18

Salade de gésiers confits
Cuisse de pintade choux vert
Crumble de patate douce
Fromage
Galette des rois

Lundi soir 12

Pois chiche en salade
Quiche lorraine
Salade composée
Yaourt et son gâteau

Mardi soir 13

Crème de potirons
Gratin de gnocchis
Salade verte
Fruits

Mercredi soir 14

Velouté de petit pois
Lasagnes au poisson
Salade verte
Tarte aux pommes

Jeudi soir 15

Salade de pomme de terre
Feuilleté chèvre épinard
Carottes râpées
Brownies

Vendredi soir 16

Soupe de légumes
Brandade de poissons
Salade composée
Fruits

Samedi soir 17

Soupe de légumes
Tartiflettes
Salade verte
Tarte bourdaloue

Dimanche soir 18

Soupe de légumes
Pizza du chef
Salade verte
Fruits

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

Dîner : 15€ par adulte et 10€ par enfant
avec vin du pays du Var compris

Menu susceptible d'être modifié selon arrivage

	Déjeuners	Du lundi 12 décembre au dimanche 18 décembre 2026													
	Menu	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
lundi	Salade composée Moelleux de dinde aux marrons Crumble de patate douce Fromage Galette des rois														
mardi	Salade avocats crevettes Filet de saumon sauce vierge Riz sauvage Fromage Délice crème brûlée														
mercredi	Macédoine de légumes Côte de porc Carottes vichy Fromage Pâtisserie														
jeudi	Oeufs mayonnaise Cuisse de poulet Fagot haricots verts et pomme grenaille Fromage Craquelin façon Paris Brest														
vendredi	Salade de surimi Dos de loup de mer sauce crustacés Pomme vapeur Fromage Rocher Gourmand														
samedi	Salade composée Saucisse de Toulouse Pommes de terres sautées Fromage Tropezienne														
dimanche	Salade de gésiers confits Cuisse de pintade choux vert Crumble de patate douce Fromage Galette des rois														
	Dîners	Du lundi 12 décembre au dimanche 18 décembre 2026													
	Menu	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
lundi	Pois chiche en salade Quiche lorraine Salade composée Yaourt et son gâteau														
mardi	Crème de potirons Gratin de gnocchis Salade verte Fruits														
mercredi	Velouté de petit pois Lasagnes au poisson Salade verte Tarte aux pommes														
jeudi	Salade de pomme de terre Feuilleté chèvre épinard Carottes râpées Brownies														

vendredi	Soupe de légumes										
	Brandade de poissons										
	Salade composée										
	Fruits										
samedi	Soupe de légumes										
	Tartiflettes										
	Salade verte										
	Tarte bourdaloue										
dimanche	Soupe de légumes										
	Pizza du chef										
	Salade verte										
	Fruits										