

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
Tropeziennne

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

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														