

Menus

Du lundi 19 janvier décembre au dimanche 25 janvier 2026



Lundi midi 19

Menu du cuisinier

Mardi midi 20

Salade de thon
Poulet basquaise
Riz
Fromage
Pâtisserie

Mercredi midi 21

Coleslaw
Côtes de porc à la dijonnaise
Pommes noisettes
Fromage
Pâtisserie

Jeudi midi 22

Oeufs mayonnaise
Steak haché sauce au bleu
Frites
Fromage
Tarte citron

Vendredi midi 23

Salade de la mer
Corolle de sole sauce curry
Ebly crémeux
Fromage
Eclair au chocolat

Samedi midi 24

Salade composée
Chili con carne
Riz
Fromage
Pâtisserie

Dimanche midi 25

Salade au saumon fumé
Sauté de porc aux olives
Pâtes
Fromage
Carrot cake

Lundi soir 19

Salade composée
Légumes farcis
Pomme de terre
Crème dessert

Mardi soir 20

Soupe de légumes
Gratin de gnocchis
Salade verte
Fruits

Mercredi soir 21

Salade composée
Oeufs florentine
Semoule
Yaourt et son gâteau

Jeudi soir 22

Carottes râpées
Feuilleté chèvre épinard
Salade verte
Brownies

Vendredi soir 23

Soupe de légumes
Hoki à la crème
Poêlée de légumes
Fruits

Samedi soir 24

Soupe de légumes
Tartiflettes
Salade verte a l'ail
Crumble aux fruits

Dimanche soir 25

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

