

# Menus

Du lundi 2 février au dimanche 8 février 2026



## Lundi midi 2

- Salade composée
- Saucisse de Toulouse
- Pommes de terres sautées
- Fromage
- Pâtisserie

## Mardi midi 3

- Macédoine de légumes
- Boulette de boeuf sauce tomate
- Pâtes
- Fromage
- Pâtisserie

## Mercredi midi 4

- Salade crudités
- Steak haché
- Frites
- Fromage
- Pâtisserie

## Jeudi midi 5

- Oeufs mayonnaise
- Escalope panée
- Gratin de légumes
- Fromage
- Crème caramel

## Vendredi midi 6

- Salade de la mer
- Aïoli maison
- Fromage
- Panna cotta

## Samedi midi 7

- Salade composée
- Sauté de poulet aux épices
- Semoule
- Fromage
- Tarte aux chocolat

## Dimanche midi 8

- Salade oeufs pochés et lardons parmesan
- Boeuf bourguignon
- Pomme vapeur
- 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 2

- Salade de choux
- Endives au jambon
- Semoule
- Compote et son gâteau

## Mardi soir 2

- Soupe de légumes
- Tarte aux légumes
- Salade verte
- Fruits

## Mercredi soir 4

- Potage dubarry
- Lasagnes
- Salade verte
- Tarte aux pommes

## Jeudi soir 5

- Soupe de légumes
- Gratins de gnocchi aux légumes
- Salade verte
- Brownies

## Vendredi soir 6

- Soupe de légumes
- Feuilleté chèvre épinard
- Salade composée
- Fruits

## Samedi soir 7

- Soupe de légumes
- Raviolis aux fromages sauce pesto
- Salade composée
- Eclair au café

## Dimanche soir 8

- Soupe de légumes
- Pizza du chef
- Salade verte
- Fruits

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 2 février au dimanche 8 février 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 Saucisse de Toulouse Pommes de terres sautées Fromage Pâtisserie														
mardi	Macédoine de légumes Boulette de boeuf sauce tomate Pâtes Fromage Pâtisserie														
mercredi	Salade crudités Steak haché Frites Fromage Pâtisserie														
jeudi	Oeufs mayonnaise Escalope panée Gratin de légumes Fromage Crème caramel														
vendredi	Salade de la mer Aioli maison Fromage Panna cotta #REF !														
samedi	Salade composée Sauté de poulet aux épices Semoule Fromage Tarte aux chocolat														
dimanche	Salade oeufs pochés et lardons parmesan Boeuf bourguignon Pomme vapeur Fromage Pâtisserie														
	Dîners	Du lundi 2 février au dimanche 8 février 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 de choux Endives au jambon Semoule Compote et son gâteau														
mardi	Soupe de légumes Tarte aux légumes Salade verte Fruits														
mercredi	Potage dubarry Lasagnes Salade verte Tarte aux pommes														
jeudi	Soupe de légumes Gratins de gnocchi aux légumes Salade verte Brownies														

vendredi	Soupe de légumes										
	Feuilleté chèvre épinard										
	Salade composée										
	Fruits										
samedi	Soupe de légumes										
	Raviolis aux fromages sauce pesto										
	Salade composée										
	Eclair au café										
dimanche	Soupe de légumes										
	Pizza du chef										
	Salade verte										
	Fruits										