

Menus

Du lundi 23 février au dimanche 1er mars 2026

**SAINT
BAUME**

Lundi midi 23

Menu du cuisinier

Mardi midi 24

Salade avec crevettes croustillantes
Saucisse Toulouse
Pommes de terres sautées
Fromage
Moelleux chocolat

Mercredi midi 25

Salade crudités
Sauté de poulet aux légumes
Semoule
Fromage
Eclair au café

Jeudi midi 26

Oeufs mayonnaise
Mini jambonneau doré
Gratin de légumes
Fromage
Pâtisserie

Vendredi midi 27

Salade de la mer
Pavé de poisson à la provençale
Pomme vapeur
Fromage
Gâteau basque

Samedi midi 28

Salade composée
Cuisse de canard confit
Gratin dauphinois
Fromage
Pâtisserie

Dimanche midi 1er

Terrine de campagne
Fondant de poulet cépes et bolets
Pomme grenailles et haricots verts
Fromage
Tropézienne

Lundi soir 23

Betteraves mimosas
Feuilleté chèvre épinard
Salade verte
Yaourt et son gâteau

Mardi soir 24

Macedoine de légumes
Tarte aux poireaux
Salade verte
Fruits

Mercredi soir 25

Salade composée
Chili con carne
Riz
Tarte grillé aux pommes

Jeudi soir 26

Carottes râpées
Hachis parmentier
Salade verte

Vendredi soir 27

Soupe de légumes
Hoki à la crème
Poêlée de nouilles
Fruits

Samedi soir 28

Salade composée
Pâtes à la bolognaise
Brownies

Dimanche soir 1er

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 23 février au dimanche 1er mars 2026													
	Menu	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
lundi	0														
	0														
	Menu du cuisinier														
	0														
	0														
mardi	Salade avec crevettes croustillantes														
	Saucisse Toulouse														
	Pommes de terres sautées														
	Fromage														
	Moelleux chocolat														
mercredi	Salade crudités														
	Sauté de poulet aux légumes														
	Semoule														
	Fromage														
	Eclair au café														
jeudi	Oeufs mayonnaise														
	Mini jambonneau doré														
	Gratin de légumes														
	Fromage														
	Pâtisserie														
vendredi	Salade de la mer														
	Pavé de poisson à la provençale														
	Pomme vapeur														
	Fromage														
	Gâteau basque														
samedi	Salade composée														
	Cuisse de canard confit														
	Gratin dauphinois														
	Fromage														
	Pâtisserie														
dimanche	Terrine de campagne														
	Fondant de poulet cépes et bolets														
	Pomme grenailles et haricots verts														
	Fromage														
	Tropézienne														
			</												

vendredi	Soupe de légumes														
	Hoki à la crème														
	Poêlée de nouilles														
	Fruits														
samedi	Salade composée														
	Pâtes à la bolognaise														
	Brownies														
	0														
dimanche	Soupe de légumes														
	Pizza du chef														
	Salade verte														
	Fruits														