

Menus

Du lundi 23 au dimanche 29 mars 2026



Lundi midi 23

Menu du cuisinier

Mardi midi 24

Chou blanc
Côtes de porc dijonnaise
Poêlée de nouilles
Fromage
Pâtisserie

Mercredi midi 25

Salade campagnarde
Fondant de poulet aux cèpes
Gratin de légumes
Fromage
Pâtisserie

Jeudi midi 26

Oeufs mayonnaise
Steak haché sauce aux poivres
Pommes noisettes
Fromage
Pâtisserie

Vendredi midi 27

Salade de la mer
Aïoli
Fromage
Salade de fruits

Samedi midi 28

Terrine de campagne
Saucisse de Toulouse
Poêlée de légumes
Fromage
Tarte bourdaloue

Dimanche midi 29

Salade fraîcheur
Paupiette de veau sauce aux cèpes
Pommes grenailles et haricots verts
Fromage
Moelleux au chocolat

Lundi soir 23

Salade composée
Chili con carne
Riz
Yaourts

Mardi soir 24

Potage de légumes
Gratin de ravioles
Salade verte
Fruits

Mercredi soir 25

Velouté de carottes
Lasagnes
Salade verte
Tarte au chocolat

Jeudi soir 26

Salade de pommes de terre
Endives au jambon
Salade verte
Brownies

Vendredi soir 27

Soupe de légumes
Hoki à la provençale
Riz
Fruits

Samedi soir 28

Salade composée complète
Raviolis à la sauce tomate
Mille feuille

Dimanche soir 29

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*