

Menus

Du lundi 13 avril au dimanche 19 avril 2026

SAINT BAUME

Lundi midi 13

Menu du cuisinier

Mardi midi 14

Salade composée
Brochette dinde marinée au romarin
Ratatouille
Fromage
Gâteau basque

Mercredi midi 15

Salade composée
Escalope panée
Gratin de courgettes
Fromage
Crumble aux fruits

Jeudi midi 16

Salade composée
Côte de porc dijonnaise
Pommes noisettes
Fromage
Pâtisserie

Vendredi midi 17

Choux blanc
Dos de cabillaud
Riz crémeux
Fromage
Salade de fruits

Samedi midi 18

Salade composée
Sauté de poulet au curry
Gnocchi
Fromage
Pâtisserie

Dimanche midi 19

Salade printanière
Boeuf bourguignon
Pomme de terre vapeur
Fromage
Feuillantine au chocolat

Lundi soir 13

Pois chiche au cumin
Tresse volaille
Salade verte
Tarte grillée aux pommes

Mardi soir 14

Salade composée
Tomates farcies
Semoule
Yaourt

Mercredi soir 15

Salade composée
Pâtes carbonara
Brownies

Jeudi soir 16

Salade de pomme de terre
Quiche aux fromages
Salade verte
Crème caramel

Vendredi soir 17

Salade de crudités
Poisson à la bordelaise
Poêlée de légumes
Fruits

Samedi soir 18

Salade composée complète
Aubergine à la parmesane
Tarte normande

Dimanche soir 19

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 13 avril au dimanche 19 avril 2026													
Menu		Gluten	Crustacés	Oeufs	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														
mardi	0														
	Salade composée														
	Brochette dinde marinée au romarin														
	Ratatouille														
mercredi	Fromage														
	Gâteau basque														
	Salade composée														
	Escalope panée														
jeudi	Gratin de courgettes														
	Fromage														
	Crumble aux fruits														
	Salade composée														
vendredi	Côte de porc dijonnaise														
	Pommes noisettes														
	Fromage														
	Pâtisserie														
samedi	Choux blanc														
	Dos de cabillaud														
	Riz crémeux														
	Fromage														
dimanche	Salade de fruits														
	Salade composée														
	Sauté de poulet au curry														
	Gnocchi														
	Fromage														
	Pâtisserie														
	Salade printanière														
	Boeuf bourguignon														
	Pomme de terre vapeur														
	Fromage														
	Feuillantine au chocolat														
Dîners		Du lundi 13 avril au dimanche 19 avril 2026													
Menu		Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
lundi	Pois chiche au cumin														
	Tresse volaille														
	Salade verte														
	Tarte grillée aux pommes														
mardi	Salade composée														
	Tomates farcies														
	Semoule														
mercredi	Yaourt														
	Salade composée														
	Pâtes carbonara														
	Brownies														
jeudi	0														
	Salade de pomme de terre														
	Quiche aux fromages														
	Salade verte														
	Crème caramel														

vendredi	Salade de crudités															
	Poisson à la bordelaise															
	Poêlée de légumes															
	Fruits															
samedi	Salade composée complète															
	Aubergine à la parmesane															
	Tarte normande															
	0															
dimanche	Soupe de légumes															
	Pizza du chef															
	Salade verte															
	Fruits															