

Menus

Du lundi 20 avril au dimanche 26 avril 2026

SAINT BAUME

Lundi midi 20

Menu du cuisinier

Mardi midi 21

Crudités
Steak haché sauce vigneronne
Pommes noisettes
Fromage
Brownies

Mercredi midi 22

Salade de thon
Cuisse de poulet aux herbes
Gratin de courgettes
Fromage
Far breton

Jeudi midi 23

Pâté de campagne
Sauté de porc aux olives
Pâtes
Fromage
Salade de fruits

Vendredi midi 24

Salade de fruits de mer
Aioli maison
Fromage
Mousse au chocolat

Samedi midi 25

Salade composée
Paupiette de veau
Poêlée de légumes
Fromage
Tarte citron

Dimanche midi 26

Salade féta poivrons grillés
Rôti de boeuf
Pommes boulangères
Fromage
Croustillant 3 chocolats

Lundi soir 20

Salade composée
Saucisses lentilles
Tarte pomme rhubarbe

Mardi soir 21

Coleslaw
Raviolis aux fromages
Salade verte
Yaourts aux fruits

Mercredi soir 22

Salade de pâtes
Aubergine parmesane
Salade verte
Mille feuilles

Jeudi soir 23

Salade composée
Escalope panée
Riz aux légumes
Fromage blanc sucré

Vendredi soir 24

Betteraves
Poisson à la bordelaise
Ebly
Fruits

Samedi soir 25

Taboulé
Quiche lorraine
Salade verte
Éclair au café

Dimanche soir 26

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 20 avril au dimanche 26 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														
	Crudités														
	Steak haché sauce vigneronne														
	Pommes noisettes														
mercredi	Fromage														
	Brownies														
	Salade de thon														
	Cuisse de poulet aux herbes														
jeudi	Gratin de courgettes														
	Fromage														
	Far breton														
	Pâté de campagne														
vendredi	Sauté de porc aux olives														
	Pâtes														
	Fromage														
	Salade de fruits														
samedi	Salade de fruits de mer														
	Aioli maison														
	Fromage														
	Mousse au chocolat														
dimanche	0														
	Salade composée														
	Paupiette de veau														
	Poêlée de légumes														
	Fromage														
	Tarte citron														
	Salade féta poivrons grillés														
	Rôti de boeuf														
	Pommes boulangères														
	Fromage														
	Croustillant 3 chocolats														
Dîners		Du lundi 20 avril au dimanche 26 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	Salade composée														
	Saucisses lentilles														
	Tarte pomme rhubarbe														
	0														
mardi	Coleslaw														
	Raviolis aux fromages														
	Salade verte														
mercredi	Yaourts aux fruits														
	Salade de pâtes														
	Aubergine parmesane														
	Salade verte														
jeudi	Mille feuilles														
	Salade composée														
	Escalope panée														
	Riz aux légumes														
	Fromage blanc sucré														

vendredi	Betteraves														
	Poisson à la bordelaise														
	Ebly														
	Fruits														
samedi	Taboulé														
	Quiche lorraine														
	Salade verte														
	Éclair au café														
dimanche	Soupe de légumes														
	Pizza du chef														
	Salade verte														
	Fruits														