

Menus

Du lundi 27 avril au dimanche 3 mai 2026

SAINT BAUME

Lundi midi 27

Menu du cuisinier

Mardi midi 28

Oeufs mayonnaise
Steak haché
Frites
Fromage
Ile flottante

Mercredi midi 29

Tomates mozzarella
Escalope viennoise
Gratin de légumes
Fromage
Eclair au chocolat

Jeudi midi 30

Salade de crudités
Côte de porc
Pomme de terre sautée
Fromage
Pâtisserie

Vendredi midi 1er

Salade de la mer
Dos de cabillaud chorizo et fruits de mer
Ebly crémeux
Fromage
Pâtisserie

Samedi midi 2

Salade composée
Fondant poulet cépes et bolets
Gratin dauphinois
Fromage
Tropézienne

Dimanche midi 3

Salade fraîcheur
Sauté de veau
Riz sauvage
Fromage
Tarte aux prunes streusel

Lundi soir 27

Salade composée
Courgettes farcies
Semoule
Brownies

Mardi soir 28

Salade de pâtes
Quiche aux fromages
Salade verte
Fruits

Mercredi soir 29

Salade composée
Saucisse de Toulouse
Gnocchi
Yaourts

Jeudi soir 30

Betteraves féta
Lasagnes maison
Salade verte
Tarte citron

Vendredi soir 1er

Salade de crudités
Poisson pané
Poêlée de légumes
Yaourts

Samedi soir 2

Salade composé complète
Moussaka
Mille feuilles

Dimanche soir 3

Taboulé
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 27 avril au dimanche 3 mai 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														
mardi	0														
	Oeufs mayonnaise														
	Steak haché														
	Frites														
mercredi	Fromage														
	Ile flottante														
	Tomates mozzarella														
	Escalope viennoise														
jeudi	Gratin de légumes														
	Fromage														
	Eclair au chocolat														
	Salade de crudités														
vendredi	Côte de porc														
	Pomme de terre sautée														
	Fromage														
	Pâtisserie														
samedi	Salade de la mer														
	Dos de cabillaud chorizo et fruits de mer														
	Ebly crémeux														
	Fromage														
dimanche	Pâtisserie														
	Salade composée														
	Fondant poulet cépes et bolets														
	Gratin dauphinois														
	Fromage														
	Tropézienne														
	Salade fraîcheur														
	Sauté de veau														
	Riz sauvage														
	Fromage														
	Tarte aux prunes streusel														
Dîners		Du lundi 27 avril au dimanche 3 mai 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														
	Courgettes farcies														
	Semoule														
	Brownies														
mardi	Salade de pâtes														
	Quiche aux fromages														
	Salade verte														
mercredi	Fruits														
	Salade composée														
	Saucisse de Toulouse														
	Gnocchi														
jeudi	Yaourts														
	Betteraves féta														
	Lasagnes maison														
	Salade verte														

	Tarte citron															
vendredi	Salade de crudités															
	Poisson pané															
	Poêlée de légumes															
	Yaourts															
samedi	Salade composé complète															
	Moussaka															
	Mille feuilles															
	0															
dimanche	Taboulé															
	Pizza du chef															
	Salade verte															
	Fruits															