

Menus

Du lundi 11 mai au dimanche 17 mai 2026

SAINT BAUME

Lundi midi 11

Menu du cuisinier

Mardi midi 12

Salade tomates mozza
Saucisse de canard
Pommes de terres sautées
Fromage
Tarte bourdaloue

Mercredi midi 13

Salade fromagère
Brochette de porc à la provençale
Haricots verts persillade
Fromage
Brownies

Jeudi midi 14

Salade de gésiers
Sauté de porc du sud ouest
Pomme grenaille
Fromage
Framboisier

Vendredi midi 15

Salade de surimi
Blanquette de la mer
Pommes vapeur
Fromage
Salade de fruits

Samedi midi 16

Salade féta lardons
Cuisse de poulet aux herbes
Ratatouille
Fromage
Opéra

Dimanche midi 17

Salade Orientale
Couscous royale
Fromage
Tarte abricots et amandes

Lundi soir 11

Salade composée
Pavé de poisson napolitain
Riz
Tarte Normande

Mardi soir 12

Pois chiche au cumin
Clafoutis poulet tomates
Salade verte
Liégeois de fruits

Mercredi soir 13

Taboulé
Quiche aux fromages
Salade verte
Yaourts aux fruits

Jeudi soir 14

Salade composée
Rôti de porc froid
Salade de pâtes
Fruits

Vendredi soir 15

Salade de la mer
Poisson pané aux graines
Poêlée de légumes
Yaourts aux fruits

Samedi soir 16

Salade mozza pesto
Aubergine parmesane
Tarte au chocolat

Dimanche soir 17

Salade de pomme de terre
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 11 mai au dimanche 17 mai 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														
	0														
mardi	Salade tomates mozza														
	Saucisse de canard														
	Pommes de terres sautées														
	Fromage														
	Tarte bourdaloue														
mercredi	Salade fromagère														
	Brochette de porc à la provençale														
	Haricots verts persillade														
	Fromage														
	Brownies														
jeudi	Salade de gésiers														
	Sauté de porc du sud ouest														
	Pomme grenaille														
	Fromage														
	Framboisier														
vendredi	Salade de surimi														
	Blanquette de la mer														
	Pommes vapeur														
	Fromage														
	Salade de fruits														
samedi	Salade féta lardons														
	Cuisse de poulet aux herbes														
	Ratatouille														
	Fromage														
	Opéra														
dimanche	Salade Orientale														
	Couscous royale														
	Fromage														
	Tarte abricots et amandes														
	0														
Dîners		Du lundi 11 mai au dimanche 17 mai 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														
	Pavé de poisson napolitain														
	Riz														
	Tarte Normande														
mardi	Pois chiche au cumin														
	Clafoutis poulet tomates														
	Salade verte														
	Liégeois de fruits														
mercredi	Taboulé														
	Quiche aux fromages														
	Salade verte														
	Yaourts aux fruits														
jeudi	Salade composée														
	Rôti de porc froid														
	Salade de pâtes														
	Fruits														

vendredi	Salade de la mer															
	Poisson pané aux graines															
	Poêlée de légumes															
	Yaourts aux fruits															
samedi	Salade mozza pesto															
	Aubergine parmesane															
	Tarte au chocolat															
	0															
dimanche	Salade de pomme de terre															
	Pizza du chef															
	Salade verte															
	Fruits															