

Menus

Du lundi 18 mai au dimanche 24 mai 2026

SAINTE BAUME

Lundi midi 18

Menu du cuisinier

Mardi midi 19

Coleslaw
Steak haché sauce au bleu
Pommes sautées
Fromage
Pâtisserie

Mercredi midi 20

Salade composée
Sauté de poulet au curry
Riz
Fromage
Pâtisserie

Jeudi midi 21

Salade de Tomates
Côte de porc dijonnaise
Pommes noisettes
Fromage
Mousse au chocolat

Vendredi midi 22

Salade de thon
Aioli maison
Fromage
Panna cotta fruits rouges

Samedi midi 23

Salade fromagère
Paupiette de veau
Poêlée de légumes
Fromage
Pâtisserie

Dimanche midi 24

Terrine de campagne
Boeuf Bourguignon
Pomme grenaille
Fromage
Pâtisserie

Lundi soir 18

Salade de crudités
Escalope panée
Riz espagnol
Yaourts

Mardi soir 19

Salade de pomme de terre
Roulé aux fromages
Salade verte tomates basilic
Fruits

Mercredi soir 20

Salade de lentilles
Lasagnes maison
Salade verte
Eclair au chocolat

Jeudi soir 21

Betteraves mimosas
Gratin de gnocchis au chorizo
Salade verte
Glaces

Vendredi soir 22

Salade composée
Brandade de poissons
Fruits

Samedi soir 23

Salade composée
Tomates farcies
Semoule
Tarte citron

Dimanche soir 24

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 18 mai au dimanche 24 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	Coleslaw													
	Steak haché sauce au bleu													
	Pommes sautées													
	Fromage													
	Pâtisserie													
mercredi	Salade composée													
	Sauté de poulet au curry													
	Riz													
	Fromage													
	Pâtisserie													
jeudi	Salade de Tomates													
	Côte de porc dijonnaise													
	Pommes noisettes													
	Fromage													
	Mousse au chocolat													
vendredi	Fromage													
	Panna cotta fruits rouges													
	0													
	Panna cotta fruits rouges													
	0													
samedi	Salade fromagère													
	Paupiette de veau													
	Poêlée de légumes													
	Fromage													
	Pâtisserie													
dimanche	Terrine de campagne													
	Boeuf Bourguignon													
	Pomme grenaille													
	Fromage													
	Pâtisserie													
Dîners		Du lundi 18 mai au dimanche 24 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 de crudités													
	Escalope panée													
	Riz espagnol													
	Yaourts													
mardi	Salade de pomme de terre													
	Roulé aux fromages													
	Salade verte tomates basilic													
	Fruits													
mercredi	Salade de lentilles													
	Lasagnes maison													
	Salade verte													
	Eclair au chocolat													
jeudi	Betteraves mimosas													
	Gratin de gnocchis au chorizo													
	Salade verte													
	Glaces													

vendredi	Salade composée															
	Brandade de poissons															
	Fruits															
	0															
samedi	Salade composée															
	Tomates farcies															
	Semoule															
	Tarte citron															
dimanche	Salade de pomme de terre															
	Pizza du chef															
	Salade verte															
	Fruits															