

Menus

Du lundi 15 juin au dimanche 21 juin 2026

SAINT BAUME

Lundi midi 15

Menu du cuisinier

Mardi midi 16

Salade tomates mozza
Paupiette de veau sauce forestière
Pâtes
Fromage
Pâtisserie

Mercredi soir 17

Gaspacho
Escalope panée
Ebly aux petits légumes
Fromage
Tarte chocolat

Jeudi midi 18

Salade Thon avocat
Steak haché sauce au bleu
Pommes noisettes
Fromage
Brownies

Vendredi midi 19

Salade de surimi
Dos de cabillaud
Gnocchi
Fromage
Crème caramel

Samedi midi 20

Pâté de campagne
Cuisse de poulets aux herbes
Pommes sautées
Fromage
Crumble aux fruits

Dimanche midi 21

Salade de saumon fumé
Noix de joue de porc confit aux carottes et olives
et ses Pommes de terre
Fromage
L'agrume mandarine nougat de Montélimar

Lundi soir 15

Salade de riz
Quiche lorraine
Salade verte
Yaourt aux fruits

Mardi soir 16

Salade composée
Saucisse de Toulouse
Poêlée de légumes
Fruits

Mercredi soir 17

Carottes râpées
Clafoutis courgettes féta
Salade verte
Fromage blanc sucré

Jeudi soir 18

Salade de riz
Empanadas
Salade verte
Glaces

Vendredi soir 19

Salade tomates basilic
Poisson pané
Poêlée de légumes
Fruits

Samedi soir 20

Salade composée
Raviolis aux fromages sauce pesto
Pâtisserie

Dimanche soir 21

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 15 juin au dimanche 21 juin 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 tomates mozza														
	Paupiette de veau sauce forestière														
	Pâtes														
mercredi	Fromage														
	Pâtisserie														
	Gaspacho														
	Escalope panée														
jeudi	Ebly aux petits légumes														
	Fromage														
	Tarte chocolat														
	Salade Thon avocat														
vendredi	Steak haché sauce au bleu														
	Pommes noisettes														
	Fromage														
	Brownies														
samedi	Salade de surimi														
	Dos de cabillaud														
	Gnocchi														
	Fromage														
dimanche	Crème caramel														
	Pâté de campagne														
	Cuisse de poulets aux herbes														
	Pommes sautées														
	Fromage														
	Crumble aux fruits														
	Salade de saumon fumé														
	Noix de joue de porc confit aux carottes et olives														
	et ses Pommes de terre														
	Fromage														
	L'agrume mandarine nougat de Montélimar														
Dîners		Du lundi 15 juin au dimanche 21 juin 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 riz														
	Quiche lorraine														
	Salade verte														
	Yaourt aux fruits														
mardi	Salade composée														
	Saucisse de Toulouse														
	Poêlée de légumes														
mercredi	Fruits														
	Carottes râpées														
	Clafoutis courgettes féta														
	Salade verte														
jeudi	Fromage blanc sucré														
	Salade de riz														
	Empanadas														
	Salade verte														
	Glaces														

vendredi	Salade tomates basilic															
	Poisson pané															
	Poêlée de légumes															
	Fruits															
samedi	Salade composée															
	Raviolis aux fromages sauce pesto															
	Pâtisserie															
	0															
dimanche	Salade de pomme de terre															
	Pizza du chef															
	Salade verte															
	Fruits															