

Menus

Du lundi 8 juin au dimanche 14 juin 2026

SAINT BAUME

Lundi midi 8

Menu du cuisinier

Mardi midi 9

Salade composée
Rôti de porc
Gratin de courgettes
Fromage
Pâtisserie

Mercredi midi 10

Crudités
Steak haché
Frites de patates douces
Fromage
Pâtisserie

Jeudi midi 11

Salade tomates mozza
Fondant de poulet cépes
Gratin dauphinois
Fromage
Pâtisserie

Vendredi midi 12

Salade thon avocats
Aïoli maison
Fromage
Panna cotta aux fruits rouges

Samedi midi 13

Rosette
Poulet basquaise
Riz
Fromage
Pâtisserie

Dimanche midi 14

Salade féta lardons
Rôti de boeuf sauce bordelaise
Gratin de légumes
Fromage
Tarte myrtille

Lundi soir 8

Salade composée
Légumes farcis
Semoule
Yaourts aux fruits

Mardi soir 9

Taboulé
Escalope panée
Poêlée de légumes
Fruits

Mercredi soir 10

Salade fromagère
Quiche lorraine
Salade verte
Brownies

Jeudi soir 11

Salade de riz
Roulé aux fromages
Salade verte
Glaces

Vendredi soir 12

Salade composée
Poisson a la provencale
Poêlée de légumes
Fruits

Samedi soir 13

Salade de pomme de terre
Aubergine parmesane
Salade verte
Tarte citron

Dimanche soir 14

Salade de pâtes
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 8 juin au dimanche 14 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														
	0														
mardi	Salade composée														
	Rôti de porc														
	Gratin de courgettes														
	Fromage														
	Pâtisserie														
mercredi	Crudités														
	Steak haché														
	Frites de patates douces														
	Fromage														
	Pâtisserie														
jeudi	Salade tomates mozza														
	Fondant de poulet cépes														
	Gratin dauphinois														
	Fromage														
	Pâtisserie														
vendredi	Salade thon avocats														
	Aïoli maison														
	Fromage														
	Panna cotta aux fruits rouges														
	0														
samedi	Rosette														
	Poulet basquaise														
	Riz														
	Fromage														
	Pâtisserie														
dimanche	Salade féta lardons														
	Rôti de boeuf sauce bordelaise														
	Gratin de légumes														
	Fromage														
	Tarte myrtille														
Dîners		Du lundi 8 juin au dimanche 14 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 composée														
	Légumes farcis														
	Semoule														
	Yaourts aux fruits														
mardi	Taboulé														
	Escalope panée														
	Poêlée de légumes														
mercredi	Fruits														
	Salade fromagère														
	Quiche lorraine														
	Salade verte														
jeudi	Brownies														
	Salade de riz														
	Roulé aux fromages														
	Salade verte														
	Glaces														

vendredi	Salade composée														
	Poisson a la provencale														
	Poêlée de légumes														
	Fruits														
samedi	Salade de pomme de terre														
	Aubergine parmesane														
	Salade verte														
	Tarte citron														
dimanche	Salade de pâtes														
	Pizza du chef														
	Salade verte														
	Fruits														