

Menus

Du lundi 5 octobre au dimanche 11 octobre 2026



Lundi midi 5

Menu du cuisinier

Mardi midi 6

Salade fromagère et ses croûtons
Fondant de poulets cèpes et bolets
Gratin dauphinois
Fromage
Pâtisserie

Mercredi soir 7

Salade fromagère
Escalope panée
Ebly aux petits légumes
Fromage
Tarte chocolat

Jeudi midi 8

Salade lardons
Cuisse de poulets
Poêlée de légumes
Fromage

Vendredi midi 9

Salade de thon
Poisson panée sauce tartare
Riz aux petits légumes
Fromage
Brownies

Samedi midi 10

Rosette
Paupiette de veau
Gratin de légumes
Fromage
Pâtisserie

Dimanche midi 11

Salade orientale
Couscous Royal
Fromage
Tarte aux noix et noix de pecan

Lundi soir 5

Betteraves mimosas
Saumon sauce vierge
Riz
Tarte aux pommes

Mardi soir 6

Salade composée
Légumes farcis
Semoule
Fruits

Mercredi soir 7

Salade composée
Cordon bleu
Pâtes
Éclair au chocolat

Jeudi soir 8

Carottes râpées
Saucisse de Toulouse
Pommes de terres sautées
Yaourts

Vendredi soir 9

Salade complète
Capellitti 5 fromages sauce tomates
avec son emmental râpé
Glaces

Samedi soir 10

Salade de pomme de terre
Tresse volaille forestière
Salade verte à l'ail
Tarte noix de coco

Dimanche soir 11

Taboulé
Quiche lorraine
Salade verte à lail
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