

Menus

Du lundi 12 octobre au dimanche 18 octobre 2026

**SAINT
BAUME**

Lundi midi 12

Menu du cuisinier

Mardi midi 13

Salade tomates mozza
Cordon bleu
Frites
Fromage
Brownies

Mercredi soir 14

Salade fromagère
Paupiette de veau
Gratin de légumes
Fromage
Pâtisserie

Jeudi midi 15

Salade composée
Steak haché sauce au bleu
Pommes noisettes
Fromage
Pâtisserie

Vendredi midi 16

Salade de thon
Poisson pané
Poêlée de légumes
Fromage
Beignet au chocolat

Samedi midi 17

Rillettes du Mans
Haut de cuisse de poulet
Potiron rôti
Fromage
Mille feuilles

Dimanche midi 18

Salade oeufs pochés et fèves
Rôti de boeuf et sa sauce vigneronne
Pommes grenailles
Fromage
Pâtisserie

Lundi soir 12

Salade composée
Pâtes bolognaise
et son emmental râpé
Glaces

Mardi soir 13

Salade composée
Saucisse de Toulouse
Purée de pomme de terre
Fruits

Mercredi soir 14

Coleslaw
Tomates farcies
Semoule
Fromage blanc avec fruits rouges

Jeudi soir 15

Rosette
Saucisse de Toulouse
Riz aux légumes
Yaourts aux fruits
et son gâteau

Vendredi soir 16

Salade de pomme de terre
Feuilleté aux fromages
Salade de tomates
Fruits

Samedi soir 17

Salade haricots verts pomme de terre
Aubergines parmesanes
Salade verte
Tarte aux pommes

Dimanche soir 18

Taboulé
Quiche lorraine
Salade verte
Yaourts aux 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