

Menus

Du lundi 19 octobre au dimanche 25 octobre 2026

Menu susceptible d'être modifié selon arrivage

**SAINT
BAUME**

Lundi midi 19

Salade composée
Cuisse de poulets aux herbes
Pommes sautées
Fromage
Tarte au citron

Mardi midi 20

Salade tomates mozza
Saucisse de Toulouse
Gratin de légumes
Fromage
Tarte pommes rhubarbes

Mercredi soir 21

Menu du cuisinier

Jeudi midi 22

Salade de choux blanc
Boudin noir
Purée
Fromage
Pâtisserie

Vendredi midi 23

Feuilleté homard et crevettes
Filet de saumon
Tagliatelles
Fromage
Panna cotta fruits rouges

Samedi midi 24

Pâté de campagne
Rôti de porc à la moutarde
Ratatouille
Fromage
Pâtisserie

Dimanche midi 25

Salade poivrons grillés féta
Fondant de poulet cépes bolets
Pomme grenaille
Fromage
Tarte citron meringuée

Lundi soir 19

Taboulé
Clafouti salé
Salade verte
Brookies

Mardi soir 20

Pois chiche au cumin
Feuilleté chèvre épinard
Salade composée
Yaourts aux fruits et son biscuit

Mercredi soir 21

Rosette
Escalope panée
Poêlée de légumes
Fruits

Jeudi soir 22

Salade de riz
Tarte aux poireaux gratiné au brie
Salade verte
Glaces

Vendredi soir 23

Betteraves mimosa
Brandade de poissons
Salade verte à l'ail
Fruits

Samedi soir 24

Salade complète
Raviolis au boeuf sauce Tomates
Eclair au chocolat / café

Dimanche soir 25

Salade de pâtes
Tarte à l'oignon
Salade verte
Fruits

*éjeuner : 20€ par adulte (25€ dimanche et jour de fête)
avec vin du pays du Var et café compris*

*Dîner : 15€ par adulte et 10€ par enfant
avec vin du pays du Var compris*