Menus

Du lundi 2 au dimanche 8 novembre 2026

Lundi midi 2

Menu du cuisinier

Lundi soir 2
Betteraves mimosa
Quiche aux poireaux gratinée au brie
Salade verte
Yaourts aux fruits

Mardi midi 3
Salade fromagère
Cuisse de poulets basquaise
Riz
Fromage
Pâtisserie

Mardi soir 3
Salade composée
Brochette de poulet
Pommes de terre sautées
Fruits

Mercredi soir 4
Oeufs mayonnaise
Escalope panée
Ebly aux petits légumes
Fromage
Crème caramel

Mercredi soir 4
Macédoine de légumes
Feuilleté de volaille forestière
Salade verte
Barre glacée

Jeudi midi 5
Paté de campagne
Saucisse de Toulouse
Poélée de pommes de terre & haricots verts
Fromage
Brownies

Jeudi soir 5
Carottes rapées
Pavé de poisson à la bordelaise
Riz
Mille feuille

Vendredi midi 6
Salade de thon
Poisson pané sauce tartare
Frites
Fromage
Pâtisserie

Vendredi soir 6
Créme Dubarry
Feuilleté aux fromages
Salade verte
Fruits

Samedi midi 7
Salade composée
Cuisse de pintade au chou vert
Pommes de terre sautées
Fromage
Cheesecake et son coulis

Samedi soir 7
Salade composée
Raviolis aux fromages & sauce pesto
Pâtisserie

Dimanche midi 8
Salade au saumon fumé
Choucroute
Fromage
Tarte campagnarde aux pommes

Dimanche soir 8
Salade de pommes 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