Menus

Du lundi 9 novembre au dimanche 15 novembre 2026
Menu susceptible d'être modifié selon arrivage

Midi	Soir
Lundi midi 9	**Lundi soir 9**
Menu du cuisinier	Salade de riz Tarte fromages gratiné au chèvre Salade verte Yaourts aux fruits
Mardi midi 10	**Mardi soir 10**
Salade de choux Steak haché sauce au bleu Pommes noisettes Fromage Pâtisserie	Potage crécy Clafoutis tomates poulet Salade verte Corbeille de fruits
Mercredi soir 11	**Mercredi soir 11**
Salade de poivrons grillés Fondant de poulet cépes et bolets Gratin dauphinois Fromage Moelleux chocolat	Salade composée Gratin de ravioles gratiné au reblochon Fromage blanc sucré et son petit gâteau
Jeudi midi 12	**Jeudi soir 12**
Salade Thon avocat Côtes de porc Gratin de choux fleurs Fromage Brookie	Velouté de petit pois Lasagnes maisons Salade verte Tarte aux pommes
Vendredi midi 13	**Vendredi soir 13**
Feuilleté homard Dos de cabillaud au curry Gnocchi Fromage Pâtisserie	Salade composée Poisson au vin blanc Riz Corbeille de fruits
Samedi midi 14	**Samedi soir 14**
Salade composée Choux farcis à la tomate Pâtes Fromage Pâtisserie	Potage de légumes Aubergine à la parmesane Salade verte Tarte au flan
Dimanche midi 15	**Dimanche soir 15**
Croûtons de chèvre et sa salade Tajine de poulet et ses légumes Semoule Fromage Charlotte aux poires	Velouté de légumes Pizza du chef Salade verte Fruits
Déjeuner : 20€ par adulte et 10€ par enfant avec vin du pays du Var et café compris	*Dîner : 15€ par adulte et 10€ par enfant avec vin du pays du Var compris*

Supplément de 5 € pour les Dimanches et jours fériés

	Déjeuners	Du lundi 9 novembre au dimanche 15 novembre 2026													
	Menu	Gluten	Crustacés	Œufs	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 de choux														
	Steak haché sauce au bleu														
	Pommes noisettes														
	Fromage														
	Pâtisserie														
mercredi	Salade de poivrons grillés														
	Fondant de poulet cépes et bolets														
	Gratin dauphinois														
	Fromage														
	Moelleux chocolat														
jeudi	Salade Thon avocat														
	Côtes de porc														
	Gratin de choux fleurs														
	Fromage														
	Brookie														
vendredi	Feuilleté homard														
	Dos de cabillaud au curry														
	Gnocchi														
	Fromage														
	Pâtisserie														
samedi	Salade composée														
	Choux farcis à la tomate														
	Pâtes														
	Fromage														
	Pâtisserie														
dimanche	Croûtons de chèvre et sa salade														
	Tajine de poulet et ses légumes														
	Semoule														
	Fromage														
	Charlotte aux poires														
	Dîners	**Du lundi 9 novembre au dimanche 15 novembre 2026**													
	Menu	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à Coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
lundi	Salade de riz														
	Tarte fromages gratiné au chèvre														
	Salade verte														
	Yaourts aux fruits														
mardi	Potage crécy														
	Clafoutis tomates poulet														
	Salade verte														
	Corbeille de fruits														
mercredi	Salade composée														
	Gratin de ravioles gratiné au reblochon														
	Fromage blanc sucré														
	et son petit gâteau														
jeudi	Velouté de petit pois														
	Lasagnes maisons														
	Salade verte														
	Tarte aux pommes														

vendredi	Salade composée														
	Poisson au vin blanc														
	Riz														
	Corbeille de fruits														
samedi	Potage de légumes														
	Aubergine à la parmesane														
	Salade verte														
	Tarte au flan														
dimanche	Velouté de légumes														
	Pizza du chef														
	Salade verte														
	Fruits														