

MENU DE LA SEMAINE

Du 19 au 22 novembre

MARDI 19 NOVEMBRE

POISSONS

Dos de cabillaud vapeur
Gratin de haddock

VIANDES

Saucisse grillée - Hachis parmentier
Spaghettis carbonara - Pot au feu
Brochette de volaille - Sauté de veau

GARNITURES

Légumes vapeurs - Riz pilaf - Butternut farci
Purée de saison - Pommes grenailles
Gratin de saison - Endives au jambon

MERCREDI 20 NOVEMBRE

POISSONS

Paupiette de saumon
Filet de rascasse

VIANDES

Parmentier de canard
Tenders de poulet
Rôti de porc au caramel

GARNITURES

Purée de pommes de terre - Fenouil braisé
Poêlée de légumes - Epinards à la crème
Pommes grenailles et champignons

JEUDI 21 NOVEMBRE

POISSONS

Filet de sandre
Linguine aux fruits de mer

VIANDES

Langue de boeuf - Boudin noir aux pommes
Rôti de volaille aux légumes

GARNITURES

Pommes grenailles - Légumes vapeurs
Purée de céleri - Gratin de blettes
Riz sauté

VENDREDI 22 NOVEMBRE

POISSONS

Koulibiac de saumon - Brandade de morue
Paëlla - Quenelle de brochet

VIANDES

Blanquette de veau
Cassoulet

GARNITURES

Purée de carotte - Légumes racines au miel
Gratin de saison - Flan de potimarron
Galette de pommes de terre