

MENU DE LA SEMAINE

Du 3 au 6 décembre

MARDI 3 DÉCEMBRE

POISSONS

Paupiette de saumon
Gratin de haddock

VIANDES

Saucisse grillée - Spaghetti carbonara
Hachis parmentier - Butternut farci
Sauté de veau - Pot au feu

GARNITURES

Légumes vapeurs - Pommes grenailles
Purée de saison - Gratin de saison
Endive au jambon - Riz pilaf

MERCREDI 4 DÉCEMBRE

POISSONS

Filet de rascasse
Pavé d'espadon

VIANDES

Parmentier de canard
Tenders de poulet
Langue de bœuf

GARNITURES

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

JEUDI 5 DÉCEMBRE

POISSONS

Dos de cabillaud
Linguine aux fruits de mer

VIANDES

Boudin noir aux pommes
Pavé savoyard
Cuisse de lapin

GARNITURES

Pommes grenailles - Légumes vapeurs
Purée de céleri - Gratin de blette
Riz pilaf

VENDREDI 6 DÉCEMBRE

POISSONS

Brandade de morue - Quenelle de brochet
Paëlla - Timbale de Saint-Jacques

VIANDES

Pièce de veau fondante - Couscous Royal
Joue de porc braisée

GARNITURES

Purée de carotte - Galette de pommes de terre
Fruits et légumes acidulés - Gratin de saison
Flan de potimarron