

MENU DE LA SEMAINE

Du 18 au 21 février 2025

MARDI 18 FÉVRIER

POISSONS

Paupiette de saumon
Gratin de poisson

VIANDES

Spaghetti carbonara - Saucisse grillée
Hachis parmentier - Chou farci
Pot au feu - Paupiette de veau

GARNITURES

Purée carotte/pommes de terre - Riz pilaf
Légumes vapeurs - Pommes grenailles
Endives au jambon

MERCREDI 19 FÉVRIER

POISSONS

Filet de rascasse, sauce safranée
Filet de raie aux câpres

VIANDES

Tête de veau - Parmentier de canard
Rôti de porc aux fruits secs
Tenders de poulet

GARNITURES

Pommes grenailles et champignons
Purée nature - Fenouil braisé
Poêlée de légumes

JEUDI 20 FÉVRIER

POISSONS

Dos de cabillaud
Wok de gambas

VIANDES

Boudin noir aux pommes
Emincé de bœuf au poivre
Pavé savoyard

GARNITURES

Légumes vapeur - Endives au jambon
Gratin de légumes - Purée de carottes
Epinards à la crème

VENDREDI 21 FÉVRIER

POISSONS

Brandade de morue - Filet de dorade
Quenelle de brochet - Paëlla

VIANDES

Cuisse de canard aux griottes
Joue de porc braisée
Blanquette de veau

GARNITURES

Poêlée d'hiver - Champignons farcis
Purée de céleri - Galette de courge
Flan de potimarron