

MENU DE LA SEMAINE

Du 02 au 05 décembre 2025

MARDI 02 DÉCEMBRE

POISSONS

Paupiette de saumon
Gratin de poisson

VIANDES

Saucisse grillée - Pot au feu - Cuisse de lapin
Brochette de volaille - Hachis parmentier
Spaghetti carbonara - Paupiette de veau

GARNITURES

Purée carottes/pommes de terre - Riz pilaf
Légumes vapeurs - Pommes grenailles
Gratin de légumes - Chou de Bruxelles

MERCREDI 03 DÉCEMBRE

POISSONS

Filet de merlan pané
Filet de rascasse

VIANDES

Tête de veau - Parmentier de canard
Sauté de volaille tikka masala
Rôti de porc Orloff

GARNITURES

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

JEUDI 04 DÉCEMBRE

POISSONS

Linguine aux fruits de mer
Filet d'omble chevalier

VIANDES

Andouillette grillée - Sauté de bœuf au poivre
Boulette de porc aigre/douce
Parmentier de boudin noir

GARNITURES

Gratin de chou-fleur - Purée de carottes
Gratin de ravioles du Dauphiné
Riz sautés - Légumes vapeurs

VENDREDI 05 DÉCEMBRE

POISSONS

Filet de maigre - Brandade de morue
Timbale de Saint-Jacques - Paëlla

VIANDES

Cuisse de canard aux griottes
Blanquette de veau
Couscous royal

GARNITURES

Poêlée d'automne - Gratin de saison
Purée de panais - Flan de potimarron
Polenta - Butternut farci