

MENU DE LA SEMAINE

Du 20 au 23 janvier 2026

MARDI 20 JANVIER

POISSONS

Dos de saumon confit - Gratin de haddock

VIANDES

Hachis parmentier - Spaghetti bolognaise
Brochette de volaille - Petit salé aux lentilles
Chou farci auvergnate - Saucisse grillée
Paupiette de veau

GARNITURES

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

MERCREDI 21 JANVIER

POISSONS

Filet de rascasse
Aile de raie

VIANDES

Tenders de poulet - Rôti de porc Orloff
Langue de bœuf - Moussaka

GARNITURES

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

JEUDI 22 JANVIER

POISSONS

Dos de lieu jaune
Wok de gambas

VIANDES

Escalope de veau à la normande
Boudin noir aux pommes
Butternut farci

GARNITURES

Nouilles sautées - Légumes vapeurs
Gratin de blettes - Purée de carottes
Epinards à la crème

VENDREDI 23 JANVIER

POISSONS

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

VIANDES

Cuisse de canard confite au poivre
Osso Buco - Bœuf Bourguignon

GARNITURES

Purée de céleri - Purée truffée - Polenta
Fruits et légumes acidulés - Flan de légumes
Poêlée d'hiver