

MENU DE LA SEMAINE

Du 03 au 06 février 2026

MARDI 03 FÉVRIER

POISSONS

Dos de saumon confit - Gratin de haddock

VIANDES

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

GARNITURES

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

MERCREDI 04 FÉVRIER

POISSONS

Filet de rascasse
Aile de raie

VIANDES

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

GARNITURES

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

JEUDI 05 FÉVRIER

POISSONS

Filet de truite aux amandes
Wok de gambas

VIANDES

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

GARNITURES

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

VENDREDI 06 FÉVRIER

POISSONS

Brandade de morue - Filet de sandre
Encornet farci - Paëlla
Quenelle de brochet

VIANDES

Cuisse de lapin aux olives
Joue de bœuf - Couscous

GARNITURES

Purée de céleri - Purée truffée - Polenta
Flan de légumes - Poêlée d'hiver
Gratin de saison