

MENU DE LA SEMAINE

Du 10 au 13 février 2026

MARDI 10 FÉVRIER

POISSONS

Paupiette de saumon
Gratin de poisson

VIANDES

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

GARNITURES

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

MERCREDI 11 FÉVRIER

POISSONS

Filet de merlan pané
Dos de lieu jaune

VIANDES

Sauté de volaille - Hachis de canard
Tête de veau, vinaigrette gribiche
Rôti de porc aux fruits secs

GARNITURES

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

JEUDI 12 FÉVRIER

POISSONS

Linguine aux fruits de mer
Filet d'omble chevalier

VIANDES

Parmentier de boudin noir
Sauté de bœuf/poivre
Andouillette grillée
Pavé provençal

GARNITURES

Légumes vapeurs - Gratin de chou-fleur
Purée de carottes - Riz sauté

VENDREDI 13 FÉVRIER

POISSONS

Filet de rouget, polenta et olives
Lotte en sauce - Brandade de morue
Paëlla - Médaillon de gambas

VIANDES

Pièce de veau fondante, sauce aux morilles
Croustillant d'agneau - Rôti de poularde

GARNITURES

Poêlée d'hiver - Gratin de saison - Polenta
Purée truffée - Fruits et légumes acidulés
Purée de panais - Flan de potimarron