

MENU DE LA SEMAINE

Du 17 au 20 février 2026

MARDI 17 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

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

MERCREDI 18 FÉVRIER

POISSONS

Filet de rascasse
Aile de raie

VIANDES

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

GARNITURES

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

JEUDI 19 FÉVRIER

POISSONS

Filet de truite aux amandes Wok de gambas

VIANDES

Escalope de veau à la normande
Boudin noir aux pommes
Boulette de porc aigre/douce
Parmentier de canard

GARNITURES

Riz sauté - Légumes vapeurs
Gratin de blettes - Purée de carottes
Epinards à la crème

VENDREDI 20 FÉVRIER

POISSONS

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

VIANDES

Joue de porc braisée - Blanquette de veau
Souris d'agneau confite

GARNITURES

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