

# 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