

MENU DE LA SEMAINE

Du 24 au 27 février 2026

MARDI 24 FÉVRIER

POISSONS

Paupiette de saumon
Gratin de poisson

VIANDES

Pot au feu - Butternut farci - Sauté de veau
Spaghetti carbonara - Saucisse grillée
Hachis parmentier - Brochette de volaille

GARNITURES

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

MERCREDI 25 FÉVRIER

POISSONS

Filet de merlan pané
Dos de cabillaud

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 26 FÉVRIER

POISSONS

Linguine aux fruits de mer
Filet d'omble chevalier

VIANDES

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

GARNITURES

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

VENDREDI 27 FÉVRIER

POISSONS

Paëlla - Brandade de morue
Filet de bar - Pavé de thon

VIANDES

Cuisse de canard confite au jus
Osso Buco - Joue de bœuf

GARNITURES

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