

# 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