

MENU DE LA SEMAINE

Du 17 au 20 mars 2026

MARDI 17 MARS

POISSONS

Paupiette de saumon
Gratin de poisson

VIANDES

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

GARNITURES

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

MERCREDI 18 MARS

POISSONS

Filet de merlan pané
Dos de cabillaud

VIANDES

Sauté de volaille - Hachis de canard
Tête de veau, vinaigrette gribiche
Rôti de porc à la broche

GARNITURES

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

JEUDI 19 MARS

POISSONS

Linguine aux fruits de mer
Pavé 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 20 MARS

POISSONS

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

VIANDES

Cuisse de canard confite au jus
Joue de bœuf
Osso Buco

GARNITURES

Poêlée d'hiver - Gratin de saison
Purée de panais - Flan de potimarron
Polenta - Artichaut farci