

MENU DE LA SEMAINE

Du 24 au 27 mars 2026

MARDI 24 MARS

POISSONS

Gratin de haddock - Filet de julienne
Dos de saumon confit

VIANDES

Hachis parmentier - Spaghetti bolognaise
Brochette de volaille - Petit salé aux lentilles
Chou farci auvergnate - Saucisse grillée
Paupiette de veau

GARNITURES

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

MERCREDI 25 MARS

POISSONS

Filet de rascasse
Aile de raie

VIANDES

Rôti de porc aux fruits secs
Langue de bœuf - Moussaka
Tenders de poulet

GARNITURES

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

JEUDI 26 MARS

POISSONS

Filet de truite aux amandes
Wok de gambas

VIANDES

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

GARNITURES

Riz printanier - Légumes vapeurs
Gratin de chou-fleur - Purée de carottes
Epinards à la crème

VENDREDI 27 MARS

POISSONS

Dos de lieu jaune - Médaillon de gambas
Paëlla - Brandade de morue
Koulibiac de saumon

VIANDES

Couscous Royal - Joue de porc braisée
Blanquette de veau - Rôti de pintade

GARNITURES

Purée de céleri - Champignon farci
Poêlée d'hiver - Gratin de saison
Polenta - Flan de légumes