

MENU DE LA SEMAINE

Du 31 mars au 3 avril 2026

MARDI 31 MARS

POISSONS

Paupiette de saumon
Gratin de poisson

VIANDES

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

GARNITURES

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

MERCREDI 1^{ER} AVRIL

POISSONS

Filet de merlan pané
Dos de julienne

VIANDES

Tête de veau, vinaigrette gribiche
Rôti de porc Orloff - Sauté de volaille
Hachis de canard

GARNITURES

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

JEUDI 02 AVRIL

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 printanier

VENDREDI 03 AVRIL

POISSONS

Brandade de morue - Filet de bar - Lotte
Quenelle de brochet - Pavé de thon

VIANDES

Pièce de veau fondante aux morilles
Gigot d'agneau rôti à la broche
Souris d'agneau de 7 heures

GARNITURES

Purée de courgettes - Flan de potimarron
Poêlée d'hiver - Ratatouille - Polenta
Artichaut farci