

MENU DE LA SEMAINE

Du 21 au 24 avril 2026

MARDI 21 AVRIL

POISSONS

Dos de saumon confit - Gratin de haddock

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
Légumes vapeurs - Pommes grenailles
Riz pilaf - Gratin de légumes

MERCREDI 22 AVRIL

POISSONS

Filet de rascasse
Filet de raie

VIANDES

Langue de bœuf - Moussaka
Rôti de porc à la broche
Tenders de poulet

GARNITURES

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

JEUDI 23 AVRIL

POISSONS

Filet de truite aux amandes - Wok de gambas

VIANDES

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

GARNITURES

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

VENDREDI 24 AVRIL

POISSONS

Paëlla - Brandade de morue - Koulibiac
Médaille de gambas - Filet de dorade

VIANDES

Cuisse de canard au jus
Joue de bœuf braisée
Blanquette de veau

GARNITURES

Purée de céleri - Champignon farci - Polenta
Flan de légumes - Poêlée de printemps
Gratin de saison