

MENU DE LA SEMAINE

Du 19 au 22 mai 2026

MARDI 19 MAI

POISSONS

Paupiette de saumon
Gratin de poisson

VIANDES

Bœuf fondant sauce miroton - Saucisse grillée
Spaghetti carbonara - Courgette farcie
Hachis parmentier - Brochette de volaille

GARNITURES

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

MERCREDI 20 MAI

POISSONS

Filet de merlan pané
Dos de julienne

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 21 MAI

POISSONS

Linguine aux fruits de mer
Pavé d'omble chevalier

VIANDES

Parmentier de boudin noir
Sauté de bœuf/poivre
Andouillette grillée
Pavé savoyard

GARNITURES

Légumes vapeurs - Gratin de saison
Purée de carottes - Riz sauté

VENDREDI 22 MAI

POISSONS

Brandade de morue - Pavé de thon
Paëlla - Kouloubiac de saumon

VIANDES

Couscous royal
Joue de porc
Osso Buco

GARNITURES

Aubergine à la provençale - Flan de légumes
Purée de courgettes - Finger polenta
Poêlée de printemps - Ratatouille