

MENU DE LA SEMAINE

Du 02 au 05 juin 2026

MARDI 02 JUIN

POISSONS

Paupiette de saumon - Gratin de poisson

VIANDES

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

GARNITURES

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

MERCREDI 03 JUIN

POISSONS

Filet de merlan pané
Dos de cabillaud

VIANDES

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

GARNITURES

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

JEUDI 04 JUIN

POISSONS

Linguine aux fruits de mer
Pavé d'omble chevalier

VIANDES

Boulette de porc aigre/douce
Parmentier de boudin noir
Sauté de bœuf/poivre
Andouillette grillée

GARNITURES

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

VENDREDI 05 JUIN

POISSONS

Médailillon de gambas - Pavé de thon
Brandade de morue - Paëlla

VIANDES

Souris d'agneau de 7 heures
Joue de porc
Osso Buco

GARNITURES

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