

MENU DE LA SEMAINE

Du 16 au 19 juin 2026

MARDI 16 JUIN

POISSONS

Paupiette de saumon - Gratin de poisson

VIANDES

Courgette farcie - Cuisse de lapin aux olives
Hachis parmentier - Brochette de volaille
Spaghetti carbonara - Saucisse grillée

GARNITURES

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

MERCREDI 17 JUIN

POISSONS

Dos de cabillaud, sauce tartare
Filet de merlan pané

VIANDES

Tête de veau, vinaigrette gribiche
Sauté de volaille - Hachis de canard
Rôti de porc aux fruits secs

GARNITURES

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

JEUDI 18 JUIN

POISSONS

Linguine aux fruits de mer
Pavé d'omble chevalier

VIANDES

Boulette de porc aigre/douce
Sauté de bœuf/poivre
Andouillette grillée
Vitello tonnato

GARNITURES

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

VENDREDI 19 JUIN

POISSONS

Paëlla - Brandade de morue
Pavé de thon - Filet de bar

VIANDES

Chaud/froid de volaille à l'italienne
Osso Buco - Carpaccio de bœuf
Souris d'agneau de 7 heures

GARNITURES

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