

MENU DE LA SEMAINE

Du 23 au 26 juin 2026

MARDI 23 JUIN

POISSONS

Gratin de haddock, tomate/courgette/riz
Dos de saumon confit, sauce tartare

VIANDES

Brochette de volaille - Sauté de porc mariné
Hachis parmentier - Spaghetti bolognaise
Aubergine farcie - Saucisse grillée
Paupiette de veau

GARNITURES

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

MERCREDI 24 JUIN

POISSONS

Filet de raie, sauce vierge
Filet de rascasse

VIANDES

Rôti de porc à la broche
Tenders de poulet
Moussaka

GARNITURES

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

JEUDI 25 JUIN

POISSONS

Filet de truite aux amandes
Wok de gambas

VIANDES

Tartare de bœuf au couteau
Boudin noir aux pommes
Parmentier de canard
Pavé provençal

GARNITURES

Chou-fleur vinaigrette - Purée de carottes
Riz printanier - Légumes vapeurs

VENDREDI 26 JUIN

POISSONS

Pavé d'espadon - Filet de dorade
Paëlla - Brandade de morue

VIANDES

Filet mignon de porc, chèvre et noix
Joue de bœuf à la niçoise
Rôti de veau à l'italienne

GARNITURES

Flan de légumes - Aubergine provençale
Purée de courgettes - Poêlée d'été
Polenta - Ratatouille