

# MENU DE LA SEMAINE

Du 30 juin au 3 juillet 2026

## MARDI 30 JUIN

### POISSONS

Paupiette de saumon  
Gratin de poisson

### VIANDES

Hachis parmentier - Brochette de volaille  
Spaghetti carbonara - Saucisse grillée  
Courgette farcie - Sauté de porc

### GARNITURES

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

## MERCREDI 1<sup>ER</sup> JUILLET

### POISSONS

Dos de cabillaud, sauce aïoli  
Filet de merlan pané

### 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 02 JUILLET

### 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 03 JUILLET

### POISSONS

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

### VIANDES

Souris d'agneau de 7 heures  
Carpaccio de bœuf  
Osso Buco

### GARNITURES

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