

MENU DE LA SEMAINE

Du 07 au 10 juillet 2026

MARDI 07 JUILLET

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

GARNITURES

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

MERCREDI 08 JUILLET

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 09 JUILLET

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

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

VENDREDI 10 JUILLET

POISSONS

Pavé d'espadon - Filet de dorade
Brandade de morue

VIANDES

Joue de porc à la provençale
Picatta de veau à l'italienne
Croustillant d'agneau

GARNITURES

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