

MENU DE LA SEMAINE

Du 21 au 24 juillet 2026

MARDI 21 JUILLET

POISSONS

Dos de saumon confit, sauce tartare
Dos de julienne

VIANDES

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

GARNITURES

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

MERCREDI 22 JUILLET

POISSONS

Filet de raie, sauce vierge
Filet de rascasse

VIANDES

Tête de veau, vinaigrette gribiche
Tenders de poulet
Moussaka

GARNITURES

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

JEUDI 23 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

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

VENDREDI 24 JUILLET

POISSONS

Brandade de morue - Pavé d'espadon
Filet de dorade

VIANDES

Rôti de volaille aux morilles
Picatta de veau à l'italienne
Souris d'agneau

GARNITURES

Flan carottes/petit pois - Poêlée d'été
Aubergine provençale - Ratatouille
Purée de courgettes - Polenta