

MENU DE LA SEMAINE

Du 28 au 31 juillet 2026

MARDI 28 JUILLET

POISSONS

Dos de cabillaud, sauce aïoli
Paupiette de saumon

VIANDES

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

GARNITURES

Purée carottes/pommes de terre - Riz pilaf
Pommes grenailles - Endives au jambon

MERCREDI 29 JUILLET

POISSONS

Filet de merlan pané
Encornet farci

VIANDES

Sauté de volaille au curry
Vitello tonnato
Rôti de porc

GARNITURES

Pommes grenailles et champignons
Purée de saison - Poêlée d'été
Fenouils braisés

JEUDI 30 JUILLET

POISSONS

Linguine aux fruits de mer
Pavé d'omble chevalier

VIANDES

Boulette de porc aigre/douce
Sauté de bœuf au poivre
Andouillette grillée

GARNITURES

Légumes vapeurs - Riz sauté
Purée de carottes
Gratin de saison

VENDREDI 31 JUILLET

POISSONS

Pavé de thon - Filet de bar
Brandade de morue

VIANDES

Filet mignon de porc chèvre/noix
Rable de lapin farci - Osso Buco
Carpaccio de bœuf

GARNITURES

Poêlée d'été - Purée de courgettes
Finger de polenta - Caponata
Aubergine à la provençale