

MENU DE LA SEMAINE

Du 15 au 18 septembre 2026

MARDI 15 SEPTEMBRE

POISSONS

Dos de saumon confit - Gratin de poisson
Filet de julienne

VIANDES

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

GARNITURES

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

MERCREDI 16 SEPTEMBRE

POISSONS

Filet de rascasse
Filet de raie

VIANDES

Langue de bœuf - Moussaka
Rôti de porc à la broche
Tenders de poulet

GARNITURES

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

JEUDI 17 SEPTEMBRE

POISSONS

Filet d'omble chevalier
Wok de gambas

VIANDES

Escalope de veau à la Normande
Boudin noir aux pommes
Pavé provençal

GARNITURES

Légumes vapeurs - Gratin de saison
Purée de carottes - Nouilles sautées

VENDREDI 18 SEPTEMBRE

POISSONS

Brandade - Filet de bar
Paëlla - Pavé de thon

VIANDES

Joue de bœuf à la niçoise
Cuisse de lapin au jus
Osso buco

GARNITURES

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