

MENU DE LA SEMAINE

Du 29 septembre au 02 octobre 2026

MARDI 29 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 carotte/pommes de terre
Légumes vapeurs - Pommes grenailles
Riz pilaf - Endives au jambon

MERCREDI 30 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 1^{ER} OCTOBRE

POISSONS

Filet d'omble chevalier
Wok de gambas

VIANDES

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

GARNITURES

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

VENDREDI 02 OCTOBRE

POISSONS

Brandade - Paëlla - Filet de bar
Quenelle de brochet

VIANDES

Joue de bœuf - Osso buco
Cuisse de lapin au jus
Croustillant d'agneau

GARNITURES

Poêlée d'automne - Purée de panais
Champignon farci - Finger de polenta
Caponata - Aubergine à la provençale