

MENU DE LA SEMAINE

Du 06 au 09 octobre 2026

MARDI 06 OCTOBRE

POISSONS

Paupiette de saumon
Gratin de haddock

VIANDES

Saucisse grillée - Brochette de volaille
Chou farcie auvergnate - Hachis parmentier
Spaghetti carbonara - Pot au feu

GARNITURES

Légumes vapeurs - Purée carottes/pdt
Pommes grenailles - Endives au jambon
Riz pilaf - Epinards à la crème

MERCREDI 07 OCTOBRE

POISSONS

Filet de merlan pané - Dos de cabillaud

VIANDES

Tête de veau, vinaigrette gribiche
Parmentier de canard
Sauté de volaille au curry
Rôti de porc à la broche

GARNITURES

Pommes grenailles et champignons
Purée de saison - Poêlée de saison
Fenouils braisés

JEUDI 08 OCTOBRE

POISSONS

Filet de truite aux amandes
Linguine aux fruits de mer

VIANDES

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

GARNITURES

Légumes vapeurs - Gratin de saison
Purée de carottes - Riz sauté

VENDREDI 09 OCTOBRE

POISSONS

Brandade de morue - Médaillon de gambas
Koulibiac de saumon - Filet de dorade

VIANDES

Joue de porc - Rôti de pintade
Blanquette de veau
Couscous Royal

GARNITURES

Poêlée d'automne - Purée de panais
Finger de polenta - Artichaut farci
Flan de légumes