

MENU DE LA SEMAINE

Du 13 au 16 octobre 2026

MARDI 13 OCTOBRE

POISSONS

Gratin de poisson - Filet de julienne
Dos de saumon confit

VIANDES

Hachis parmentier - Spaghetti bolognaise
Butternut farcie - Petit salé aux lentilles
Saucisse grillée - Brochette de volaille

GARNITURES

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

MERCREDI 14 OCTOBRE

POISSONS

Filet de rascasse
Filet de raie

VIANDES

Langue de bœuf - Moussaka
Tenders de poulet
Rôti de porc Orloff

GARNITURES

Pommes grenailles et champignons
Purée de céleri - Poêlée d'automne
Fenouils braisés

JEUDI 15 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 16 OCTOBRE

POISSONS

Brandade - Quenelle de brochet
Paëlla - Filet de sandre

VIANDES

Joue de bœuf - Osso buco
Cuisse de lapin au jus

GARNITURES

Poêlée d'automne - Purée de panais
Champignon farci - Caponata
Flan potimarron/chataigne
Finger de polenta