

MENU DE LA SEMAINE

Du 20 au 23 octobre 2026

MARDI 20 OCTOBRE

POISSONS

Paupiette de saumon
Gratin de haddock

VIANDES

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

GARNITURES

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

MERCREDI 21 OCTOBRE

POISSONS

Filet de merlan pané - Dos de cabillaud

VIANDES

Tête de veau, vinaigrette gribiche
Sauté de volaille au curry
Parmentier de canard
Rôti de porc cuisiné

GARNITURES

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

JEUDI 22 OCTOBRE

POISSONS

Filet de truite aux amandes
Linguine aux fruits de mer

VIANDES

Sauté de bœuf au poivre
Hachis de boudin noir
Andouillette grillée
Pavé savoyard

GARNITURES

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

VENDREDI 23 OCTOBRE

POISSONS

Brandade de morue - Paëlla
Médailillon de gambas - Filet de dorade

VIANDES

Blanquette de veau - Joue de porc
Souris d'agneau de 7 heures
Rôti de pintade

GARNITURES

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