Le Menu du Mois de Mars 2024

Cuisine Estredia
Et le goût vient à vous

	Du 4 au 8 mars 2024 Vacances Zone B	Du 11 au 15 mars 2024	Du 18 au 22 mars 2024	Du 25 au 29 mars 2024
LUNDI	Salade de haricots verts Filet de lieu sauce dijonnaise Polenta Cancoillotte Yaourt à boire à la vanille	Végétarien Salade de choux blancs Escalope panée végétale Purée de légumes Camembert Val de Saône Kiwi	Feuilleté au fromage fondu Croc' fromage végétal Haricots beurre Fromage fondu Le Fromy Pomme de saison	Radis roses et beurre Macaroni à la béchamel et au fromage - Carré fondu Yaourt aromatisé
MARDI	Végétarien Radis roses et beurre Riz cantonnais végétarien - Edam Compote pomme pêche	Salade de blé Nuggets de poisson et citron Petits pois carottes au jus Crème de chèvre Pomme de saison	Salade de betteraves Quenelles de brochet sauce portugaise Frites et ketchup Yaourt nature Poire	Taboulé oriental Pavé de colin poché au citron Poêlée de légumes Rondelé aux trois poivres Pomme de saison
MERCREDI	Salade de pâtes alsaciennes Filet de merlu au miel et au thym Chou fleur Tartare ail et fines herbes Orange	Thon à la mayonnaise Omelette sauce aurore Courgettes persillées Régal des moines Banane	Printemps Carottes râpées Filet de merlu sauce printanière Torsades Vache qui rit Flan nappé	Végétarien Bouillon aux petites perles Pizza au fromage Salade verte Carrémembon à la coupe Flan à la vanille
JEUDI	Soupe au potiron Galette de tofu à l'emmental Purée de tomates Yaourt nature sucré Eclair au chocolat	Tout Schuss Potage aux poireaux Tartiflette végétarienne - Petit suisse aux fruits Tarte à la compote de pommes	Végétarien Salade de riz Boulettes de soja au coulis de tomate Julienne de légumes Crème de brebis Banane	Repas de Pâques Céleri sauce cocktail Croûte végétarienne aux légumes et au tofu Riz créole Régal des moines Gâteau de Pâques et chocolats
VENDREDI	Œuf dur à la mayonnaise Emietté de saumon aux légumes Pâtes papillons à la crème Emmental fondu Poire	Salade verte Hachis de poisson florentin - Brie Flan nappé	Salade de choux rouges Pavé de colin sauce rougail Pilaf de boulgour Merlemont Pêches au sirop	Œuf à la russe Poisson pané et citron Purée crécy Yaourt nature sucré Kiwi

Recette du Chef · Agriculture Raisonnée · Haute Valeur Environnementale · Certification Environnementale de niveau 2 · Produit local · Nouvelle recette · Viande française · Produit issu de l'Agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Label Rouge · Indication Géographique Protégée

*Plat contenant du porc - *Variante sans porc*

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine Estredia propose des repas exempts des 14 allergènes réglementaires qui s'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci de contacter votre chargée de clientèle pour en bénéficier.

Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'Etat. Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications.

Le Menu du Mois de Mars 2024

Cuisine Estredia
Et le goût vient à vous

	Du 4 au 8 mars 2024 Vacances Zone B	Du 11 au 15 mars 2024	Du 18 au 22 mars 2024	Du 25 au 29 mars 2024
LUNDI	Salade de haricots verts Fricassée de poulet sauce barbecue Polenta Cancoillotte Yaourt à boire à la vanille	Végétarien Salade de choux blancs Escalope panée végétale Purée de légumes Camembert Val de Saône Kiwi	Feuilleté au fromage fondu Balot de veau sauce barbecue Haricots beurre Fromage fondu Le Fromy Pomme de saison	Radis roses et beurre Macaroni à la bolognaise - Carré fondu Yaourt aromatisé
MARDI	Végétarien Radis roses et beurre Riz cantonnais végétarien - Edam Compote pomme pêche	Salade de blé Nuggets de poisson et citron Petits pois carottes au jus Crème de chèvre Pomme de saison	Salade de betteraves Emincé de poulet façon kebab Frites et ketchup Yaourt nature Poire	Taboulé oriental Boulettes de veau au jus Poêlée de légumes Rondelé aux trois poivres Pomme de saison
MERCREDI	Salade de pâtes alsaciennes Boulettes d'agneau sauce Saint Laurent Chou fleur Tartare ail et fines herbes Orange	Thon à la mayonnaise Aiguillettes de poulet à la diable Courgettes persillées Régal des moines Banane	Printemps Carottes râpées *Rôti de porc émincé sauce printanière *Filet de merlu sauce printanière* Torsades Vache qui rit Panna cotta à la fraise	Végétarien Bouillon aux petites perles Pizza au fromage Salade verte Carrémembon à la coupe Flan à la vanille
JEUDI	Soupe au potiron Parmentier du soleil - Yaourt nature sucré Eclair au chocolat	Tout Schuss Potage aux poireaux *Tartiflette au lard *Tartiflette au jambon de dinde* - Petit suisse aux fruits Tarte à la compote de pommes	Végétarien Salade de riz Boulettes de soja au coulis de tomate Julienne de légumes Crème de brebis Banane	Repas de Pâques Céleri sauce cocktail Bouchées à la reine Riz créole Régal des moines Gâteau de Pâques et chocolats
VENDREDI	*Pâté de foie *Œuf dur à la mayonnaise* Emietté de saumon aux légumes Pâtes papillons à la crème Emmental fondu Poire	Salade verte Boulettes de bœuf au jus Epinards hachés à la crème Brie Flan nappé	*Salade de choux rouges aux lardons *Salade de choux rouges* Pavé de colin sauce rougail Pilaf de boulgour Merlemont Pêches au sirop	Œuf à la russe Poisson pané et citron Purée crécy Yaourt nature sucré Kiwi

Recette du Chef · Agriculture Raisonnée · Haute Valeur Environnementale · Certification Environnementale de niveau 2 · Produit local · Nouvelle recette · Viande française · Produit issu de l'Agriculture Biologique · Appellation d'Origine Protégée · Label Rouge · Indication Géographique Protégée

*Plat contenant du porc - *Variante sans porc*

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine Estredia propose des repas exempts des 14 allergènes réglementaires qui s'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci de contacter votre chargée de clientèle pour en bénéficier.

Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'Etat. Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications.