

Le Menu du Mois de Mai 2024

Du 06 au 10 mai 2024

Du 13 au 17 mai 2024

Du 20 au 24 mai 2024

Du 27 au 31 mai 2024

LUNDI

Salade marocaine
Nuggets de blé
Epinard haché à la béchamel
Brie
Flan nappé

MARDI

Salade de choux rouges
Navarin de moules aux petits légumes
Riz façon basque
Rondelé aux 3 poivres
Abricot au sirop

MERCREDI

Jour férié

Végétarien

Céleri rémoulade
Escalopé panée végétale
Purée de brocolis
Petit suisse nature
Beignet à la framboise

Jour férié

Salade de chou blanc aux raisins
Croc fromage végétal
Carottes façon grand-mère
et pommes de terre vapeur
Crème de chèvre
Compote de pomme fraise

JEUDI

Jour férié

Anti gaspi

Douceur d'avocat au fromage fondu
Quiche aux légumes du soleil
Salade verte
Cancoillotte
Fromage frais de St Bresson
et son lit de fraise

Radis rose et beurre
Nuggets de poisson
Frites et ketchup
Yaourt aromatisé
Pomme golden

Végétarien

Œuf dur à la vinaigrette
Tarte aux légumes
Salade verte
Carré saône
Flan au chocolat

VENREDI

Salade de coquillettes
Filet de limande à la crème
Brunoise de légumes du Sud
Yaourt nature
Pomme gala

Végétarien

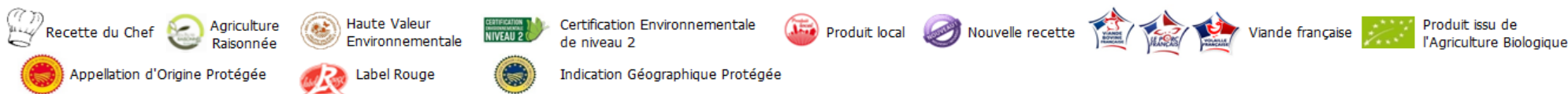
Betteraves voronoff
Pavé de colin à l'oseille
Semoule
Délice de camembert fondu
Kiwi

Méli mélo de carottes et céleri
Chili sin carne
Riz blanc
Régal des moines
Crème dessert à la vanille

Repas froid

Salade de betteraves
Thon à la mayonnaise
Salade de pommes de terre
Fromage blanc
Salade de pastèque fraîche

Salade de concombres
Cubes de saumon au curry
Chou fleur
Vache qui rit
Gâteau aux poires fondantes



*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 Mai 2024

Du 06 au 10 mai 2024

Du 13 au 17 mai 2024

Du 20 au 24 mai 2024

Du 27 au 31 mai 2024

LUNDI

Salade marocaine
Rôti de dinde au jus
Epinard haché à la béchamel
Brie
Flan nappé

MARDI

Salade de choux rouges
Navarin de moules aux petits légumes
Riz façon basque
Rondelé aux 3 poivres
Abricot au sirop

MERCREDI

Jour férié

Végétarien

Céleri rémoulade
Escalopé panée végétale
Purée de brocolis
Petit suisse nature
Beignet à la framboise

Jour férié

Radis rose et beurre
Nuggets de poisson
Frites et ketchup
Yaourt aromatisé
Pomme golden

*Saucisson sec
Salade de chou blanc aux raisins
Bœuf aux carottes et pommes de terre
sauce mornay
Crème de chèvre
Compote de pomme fraise

Salade italienne
*Fricassée de jambon à la sauce mexicaine
Fricassée de dinde à la sauce mexicaine
Polenta
Camembert Val de Saône
Poire

Anti gaspi

Médaille de surimi et sa mayonnaise
*Emincé rôti de porc sauce colombo
Pané de blé au fromage et aux épinards
Petits pois carottes au jus
Roussot
Banane

Taboulé de blé
Aiguillettes de poulet sauce barbecue
Haricots verts persillés
Croc'lait
Orange

Végétarien

Œuf dur à la vinaigrette
Tarte aux légumes
Salade verte
Carrémenton saônois
Flan au chocolat

JEUDI

Jour férié

Anti gaspi

*Cervelas à la vinaigrette
Douceur d'avocat au fromage fondu
Quiche lorraine
Salade verte
Cancoillotte
Fromage frais de St Bresson
et son lit de fraise

Terrine de légumes
Boulettes de boeuf sauce piquante
Courgettes à la crème
Fromage fondu Fromy
Crêpe et pâte à tartiner

Repas froid

Salade de betteraves
Thon à la mayonnaise
Salade de pommes de terre
Fromage blanc
Salade de pastèque fraîche

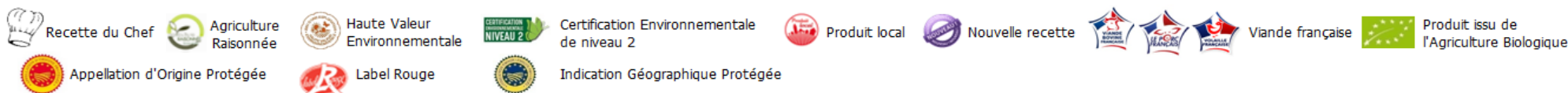
VENDREDI

Salade de coquillettes
Balot de veau aux herbes
Brunoise de légumes du Sud
Yaourt nature
Pomme gala

Végétarien

Méli mélo de carottes et céleri
Chili sin carne
Riz blanc
Régal des moines
Crème dessert à la vanille

Salade de concombres
Fricassée de poulet au curry
Chou fleur
Vache qui rit
Gâteau aux poires fondantes



*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.