

Le Menu du Mois de Septembre 2026

Du 31 août au 04 septembre 2026

Du 07 au 11 septembre 2026

Du 14 au 18 septembre 2026

Du 21 au 25 septembre 2026

Du 28 au 02 octobre 2026

LUNDI

Salade de blé
*Echine de porc à l'oignon
Filet de lieu à la crème
Haricots verts à la méridionale
Pont évêque
Pommes des Vosges

Thon à la mayonnaise
Couscous tunisien
Semoule
Petit suisse sucré
Kiwi jaune

Végétarien

Khira raïta de concombres
Nuggets de blé
Ratatouille niçoise
Emmental
Liegeois au chocolat

Dévelop. Durable
Origine France

Salade de betteraves
Filet de poulet aux champignons
Gratin du potager
Brie
Flognarde aux pommes

Céleri remoulade
Filet de merlu à la dijonnaise
Petits pois carottes au jus
Croc'lait
Compote de pomme fraise

MARDI

Rentrée scolaire

Salade de betteraves
Cordon bleu
Purée de pommes de terre
Vache picon
Compote de pomme banane

Salade coleslaw
*Macaronis à la carbonara
Macaronis à la carbonara
Tomme noire
Mousse au chocolat

Céleri remoulade
Paëlla de la mer
Riz paëlla
Gouda
Crème dessert à la vanille

Végétarien

Taboulé oriental
Falafels
Epinards hachés à la crème
Fromage fraise sur son lit de fraise
de St Bresson
Prune

Salade de riz
Balot de veau aux herbes
Courgettes à la provençale
Camembert val de saône
Pomme golden

MERCREDI

Végétarien

Oeuf dur à la mayonnaise
Coquillettes et légumes au fromage
Fromage blanc nature
Raisin blanc

Salade carmen
Calamars à la romaine et citron
Epinards hachés à la crème
Crème de brebis
Prune

Taboulé libanais
Quenelles de veau à la tomate
Carottes persillées
Carré de l'Est
Compote de poire

Choux-fleurs en vinaigrette
*Jambon sauce fermière
Jambon de dinde sauce fermière
Riz basque
Fromage fondu le Fromy
Orange

Végétarien

Radis rose et beurre
Croc fromage végétal
Pommes de terre ragouts
Tomme blanche
Flan au chocolat

JEUDI

Salade de concombres
Chili con carne
Riz créole
Mimolette
Crème dessert au chocolat

Végétarien

Melon
Pizza fromage
Salade verte
Camembert cœur de lion
Pêche au sirop

Macédoine à la mayonnaise
*Saucisse fumée
Knacks de volaille
Pommes de terre grenailles persillées
Cancoillotte nature
Raisin blanc

Carottes rapées
Dos de colin sauce bretonne
Haricots plat et flageolets
Edam
Flan à la vanille

Potage de légumes
Coquillettes au jambon de dinde
et sauce mornay
Petit suisse aux fruits
Raisin blanc

VENDREDI

Céleri rémoulade
Filet de colin sauce pochouse
Courgettes persillées
Coulommiers
Minis choux à la vanille

Salade de tomates à la ciboulette
Steak haché sauce barbecue
Frites
Régat des moines
Flan nappé

*Cervelas
Médaille de surimi et mayonnaise
Emincé de dinde sauce forestière
Torsades
Yaourt nature
Quartier de pastèque

Salade verte
Raviolis à l'italienne
Roussot
Ananas au sirop

Salade de tomates
*Sauté de porc au jus
Sauté de dinde au jus
Choux-fleurs à la béchamel
Bûche du pilat
Gâteau moelleux au yaourt



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



Filère Marine Engagée

*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.