



# Vos menus du mois d'Avril

Du 29 mars au 2 avril 2021

Du 5 avril au 9 avril 2021

Du 12 au 16 avril 2021

Du 19 au 23 avril 2021

Du 26 au 30 avril 2021

Vacances Zone A

Vacances Zone A

Vacances Zone B

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

<p> Concombre en salade Torsade au thon  Pavé du Val de Saône à la coupe Flan au caramel</p>	<p><b>DU CHOCOLAT</b> POUR TOUT LE MONDE !</p> <p>Général L'achat des chocolats Tu viendras souvent L'achat</p>	<p><b>Boullgour bio en salade</b> <b>Poulet rôti bio à l'alsacienne</b> <b>Choux-fleurs bio à la vapeur</b>  Camembert coupe  Compote pomme pêche</p>	<p><b>Végétarien</b></p> <p>Céleri râpé sauce cocktail Riz cantonnais Fromage blanc aux fruits Ananas au sirop</p>	<p> Radis roses et beurre *Petit salé aux lentilles <i>Pavé de hoki à la crème</i> <i>Lentilles vertes</i> Fromage fouetté Madame Loïk Crème dessert au caramel</p>
<p>Taboulé de blé *Emincé de porc roti aux herbes <i>Rôti de dinde aux herbes</i> Courgettes à la crème Carré fondu  Poire</p>	<p>Salade de riz Cassolette de poisson sauce navarin Haricots beurre Petit moulé nature Compote de pomme et cassis</p>	<p> Tartare de courgettes  Bœuf bourguignon Coquillettes Fromage fondu "Vache picon" Flan nappé</p>	<p>Salades de penne rigate *Emincé de porc au jus <i>Rôti de dinde au jus</i> Haricots verts persillés Gouda à la coupe  Orange</p>	<p><b>Végétarien</b></p> <p>Betteraves au fromage blanc Nuggets de blé et ketchup Petit pois au jus Tomme noire à la coupe  Pomme gala</p>
<p><b>Carottes rapées bio en salade</b> <b>Sauté de dinde bio à la crème</b> <b>Lentilles vertes bio</b>  Carré fromager  Crème dessert chocolat</p>	<p>Céleri rémoulade Emincé de poulet façon kébab Julienne de légumes sauce béchamel Mimolette  Gâteau moelleux au yaourt</p>	<p><b>Végétarien</b></p> <p>Œufs durs à la mayonnaise  Tarte au fromage Salade verte Edam à la coupe  Poire</p>	<p>Macédoine de légumes à la vinaigrette Paupiette de veau sauce marengo Pilaf de blé Tomme noire coupe  Pomme golden</p>	<p>Taboulé à l'orientale Poisson blanc pané sauce tartare Choux-fleurs à la béchamel Yaourt nature sucré  Banane</p>
<p><b>Repas de Pâques</b></p> <p>*Pâté de foie et cornicons <i>Médaille de surimi et citron</i> <b>Sauté de veau à l'ancienne</b> Riz créole  Pavé 3 provinces de Haute-Saône  Gâteau de Pâques du chef</p>	<p>Lentilles en salade Bœuf sauté au jus Nouilles à la sauce tomate Emmental à la coupe  Pomme gala</p>	<p> Radis roses et beurre Moules marinières à la crème Pommes frites au four  Fromage fondu Le Fromy Mousse au chocolat</p>	<p>Khira raita de concombres Fricassée de poulet sauce moutarde Epinards hachés à la crème et polenta Fromage Le p'tit louis *Liegeois à la vanille <i>Flan à la vanille</i></p>	<p><b>Coleslaw en salade</b> <b>(choux-blancs et carottes bio)</b> <b>parmentier du soleil</b> <b>(bœuf égrainé et purée bio)</b>  mini babybel <b>Yaourt panier fruits jaunes</b></p>
<p><b>Végétarien</b></p> <p>Salade verte Œufs durs sauce basquaise Polenta  Vache qui rit Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Végétarien</b></p> <p>Salade de pois chiche méditerranéenne Escalope panée végétale Carottes à la crème Yaourt nature sucré  Kiwi</p>	<p>Carottes rapées à l'échalote *<b>Jambonneau braisé</b> <i>Jambon de dinde braisé</i> Navets à la béchamel et PDT vapeur Petit suisse aux fruits  Banane</p>	<p>Salade verte Brandade de poisson Tartare à l'ail et aux fines herbes  Crème aux œufs</p>	<p> Tomates et cœurs de palmier en salade Rôti de dinde façon grand-mère Ratatouille niçoise et semoule Camembert à la coupe  Biscuit moelleux à la compote de pomme  gâteau</p>

\*Plat contenant du porc  
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique

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.

