



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Vos menus du mois septembre 2020

Du 31 août au 4 septembre

Salade de pommes de terre à la bulgare
Nuggets de volaille
Ratatouille à la niçoise
Fromage blanc nature
Pomme

Du 7 au 11 septembre

Salade andalouse
Filet de colin meunière
Carottes à la crème
Samos
Prunes

Du 14 au 18 septembre

Salade de pâtes torti
*Echine de porc et son jus
Choux-fleurs à la béchamel
 Pavé du Val de Saône à la coupe
Raisins blancs

Du 21 au 25 septembre

Taboulé à l'orientale
 Boulettes de bœuf Bio au jus
 Poêlée de légumes Bio au jus
 Petit suisse nature sucré
 Kiwi

Du 28 septembre au 2 octobre

Salade de concombres à la crème
*Rôti de porc aux herbes
Pilaf de blé aux petits légumes
Emmental à la coupe
Yaourt aromatisé

Salade de tomates au basilic
Pavé de hoki et sauce au confit de citron
Purée de pommes de terre aux herbes
 Munster des Vosges AOC à la coupe
Mousse au chocolat

Salade de choux blancs
*Rôti de porc à la diable
Semoule couscous
 Brie Val de Saône à la coupe
*Liégeois à la vanille

Concombres à la ciboulette en salade
Aiguillettes de poulet à la lyonnaise
Riz pilaf
Croc lait
Compote de poire

Salade de choux rouges
*Pavé de jambon (VPF) grillé sauce fermière
Purée de potiron
Tomme noire à la coupe
 Panacotta à la pomme et cannelle

Betteraves au fromage blanc
Paleron de bœuf sauce Saint Laurent
Navets à la béchamel et pommes de terre vapeur
 Fromage fondu Le Fromy
Raisins noirs

Salade de penne rigate
 Tarte au fromage
Salade scarole
Edam à la coupe
Cocktail de fruits au sirop

Œufs à la russe
Paleron de bœuf braisé
Courgettes persillées
Petit suisse nature sucré
Banane

Salade de pommes de terre tartare
Acras de morue et citron
Epinards hachés à la crème
Petit moulé nature
Pomme

*Pâté de foie et cornichons
Rôti de veau émincé et sauce à l'ancienne
Pilaf de boulgour
Chanteneige
Prunes

Salade coleslaw
Suprême de poulet au jus
Riz créole
Fourme d'Ambert AOP à la coupe
Crème dessert au chocolat

Carottes râpées à l'échalote
 Franche de rosbeef (VBF) froid moutarde et cornichons
Salade de riz
Pik et croq
Velouté fruité

Betteraves rouges Bio en salade
Cuisse de poulet Bio sauce vallée d'auge
 Pommes de terre rissolées
 Camembert à la coupe
 Kiwi

Tomates et coeurs de palmier en salade
Omelette aux fines herbes
Haricots verts persillés
Yaourt nature sucré
 Tarte à la framboise

Salade verte
Burger de poisson et ketchup
Pommes frites au four
Fromage fondu "Vache Picon"
Fromage blanc aux fruits

Salade de pommes de terre à l'échalote
Pané de blé au fromage et aux épinards
Jardinière de légumes au jus
Fromage blanc nature
Pomme

Choux-fleurs sauce cocktail
Paupiette de veau au jus
Haricots beurres et flageolets persillés
Tartare à l'ail et aux fines herbes
Nectarine

Céleri en rémoulade
Spaghetti sauce tomate au soja bio
Carré fondu
 Crème au caramel

Carottes râpées à l'orange
 Sauté de bœuf à la tomate (VBF)
Polenta
Bûche de chèvre à la coupe
Flan nappé

Haricots verts en ravigote
Ravioli bio aux légumes
 Carré Roussel à la coupe
Banane

Céleri en vinaigrette
Filet de cabillaud façon fish and chips et citron
Choux-fleurs sauce aurore
Fromage Le P'tit Louis
 Gâteau moelleux au chocolat et noisettes

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Agriculture Raisonnée



Produit local



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.

