



Vos menus du mois septembre 2020

Du 31 août au 4 septembre

Du 7 au 11 septembre

Du 14 au 18 septembre

Du 21 au 25 septembre

Du 28 septembre au 2 octobre

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

<p>Salade de pommes de terre à la bulgare Nuggets de volaille Ratatouille à la niçoise Fromage blanc nature Pomme</p>	<p>Salade andalouse Filet de colin meunière Carottes à la crème Samos Prunes</p>	<p>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</p>	<p>Taboulé à l'orientale Boulettes de bœuf Bio au jus Poêlée de légumes Bio au jus Petit suisse nature sucré Kiwi</p>	<p>Salade de concombres à la crème *Rôti de porc aux herbes Pilaf de blé aux petits légumes Emmental à la coupe Yaourt aromatisé</p>
<p>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</p>	<p>Salade de choux blancs *Rôti de porc à la diable Semoule couscous Brie Val de Saône à la coupe *Liégeois à la vanille</p>	<p>Concombres à la ciboulette en salade Aiguillettes de poulet à la lyonnaise Riz pilaf Croc lait Compote de poire</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>Salade de penne rigate Tarte au fromage Salade scarole Edam à la coupe Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Œufs à la russe Paleron de bœuf braisé Courgettes persillées Petit suisse nature sucré Banane</p>	<p>Salade de pommes de terre tartare Acras de morue et citron Epinards hachés à la crème Petit moulu nature Pomme</p>	<p>*Pâté de foie et cornichons Rôti de veau émincé et sauce à l'ancienne Pilaf de boulgour Chanteneige Prunes</p>	<p>Salade coleslaw Suprême de poulet au jus Riz créole Fourme d'Ambert AOP à la coupe Crème dessert au chocolat</p>
<p>Carottes râpées à l'échalote Tranche de rosbeef (VBF) froid moutarde et cornichons Salade de riz Pik et croq Velouté fruit</p>	<p>Betteraves rouges Bio en salade Cuisse de poulet Bio sauce vallée d'auge Pommes de terre rissolées Camembert à la coupe Kiwi</p>	<p>Tomates et cœurs de palmier en salade Omelette aux fines herbes Haricots verts persillés Yaourt nature sucré Tarte à la framboise</p>	<p>Salade verte Burger de poisson et ketchup Pommes frites au four Fromage fondu "Vache Picon" Fromage blanc aux fruits</p>	<p>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</p>
<p>Choux-fleurs sauce cocktail Paupiette de veau au jus Haricots beurre et flageolets persillés Tartare à l'ail et aux fines herbes Nectarine</p>	<p>Céleri en rémoulade Spaghetti sauce tomate au soja bio Carré fondu Crème au caramel</p>	<p>Carottes râpées à l'orange Sauté de bœuf à la tomate (VBF) Polenta Bûche de chèvre à la coupe Flan nappé</p>	<p>Haricots verts en ravigote Ravioli bio aux légumes Carré Roussot à la coupe Banane</p>	<p>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</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.

