

Le Menu du Mois de Avril 2023




Du 03 avril au 07 avril 2023

Du 10 avril au 14 avril 2023




Du 17 avril au 21 avril 2023



Du 24 avril au 28 avril 2023

LUNDI



Salade de concombres 
Fricassée de poulet de Bourgogne à la crème
Torsades
Charcennay à la coupe 
Mosaïque de fruits 



Jour férié






*Saucisson sec 
Feuilleté au fromage de chèvre
Pavé de colin façon papillote et sa brunoise de légumes
-
Camembert Val de Saône 
Beignet à la framboise 





Délice de thon
Macaroni à la bolognaise
-
Carrémbon à la coupe 
Poire 

MARDI



Salade de pommes de terre 
Boulettes de soja coulis de tomate
Courgettes persillées
Fromage nature
Poire 




Radis roses et beurre
Hachis de poisson florentin
-
Roussot à la coupe 
Compote de pomme abricot 


Salade de choux rouges 
Filet de poulet de Bourgogne au jus 
Pommes de terre persillées 
Merlemont à la coupe 
Compote de pomme pêche 



Salade de tomates au basilic 
Escalope pané végétale
Lentilles blondes à la méridionale 
Cancoillotte nature 
Bio yaourt brassé à la myrtille 

MERCREDI




Salade chinoise
Alouette de bœuf braisé
Riz pilaf
Brie à la coupe 
Petits suisses aux fruits 




Salade africaine
Sauté de bœuf au jus 
Polenta
Carré fondu 
Kiwi 





Salade marocaine
Boulettes d'agneau à l'échalote
Carottes persillées
Petit suisse sucré
Orange 



Taboulé de blé
Roti émincé de veau comtois à la dijonnaise 
Haricots beurres
Yaourt nature
Kiwi 

JEUDI




Chou fleur à la grecque
*Pizza royale
Pizza du chef 
Salade verte
Croc lait 
Banane 


Céleri rémoulade
Tarte au fromage
Ratatouille niçoise 
Yaourt nature 
Pomme gala 



Salade verte 
*Pavé de jambon sauce barbecue 
Jambon de dinde sauce barbecue
Pilaf de boulgour
Ortolan à la coupe 
Fromage blanc au miel 




Mélimélo de carottes et celeris
Moules navarin aux petits légumes
Potatoes
Fourme d'Ambert 
Flan à la vanille 

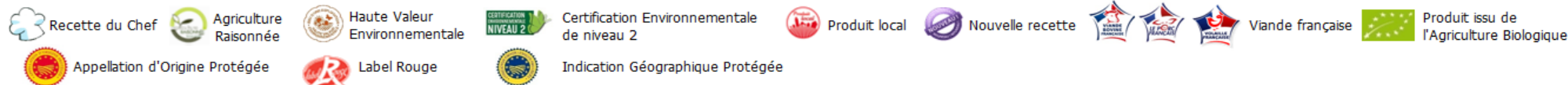
VENDREDI

Pâques
*Cervelas 
Œufs durs à la mayonnaise
Aiguillettes de saumon meunière
Haricots verts à l'espagnole 
Régal des moines à la coupe 
Gâteau de Pâques et ses chocolats

Salade de coquillette 
Emincé de dinde sauce curry
Navets à la béchamel
Buche de chèvre à la coupe
Crème dessert au caramel

Salade betteraves en lanière
Riz cantonnais
-
Crème de brebis 
Banane 

Khira raïta de concombres
Quenelles de volailles à la crème
Chou fleur à l'aurore 
Pavé 3 provinces 
Tarte au chocolat 



*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.