

Le Menu du Mois de Avril 2023

Cuisine Estredia
Et le goût vient à vous 

LUNDI

Du 03 avril au 07 avril 2023

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

MARDI

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


MERCREDI

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

JEUDI

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

VENDREDI

 *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

Du 10 avril au 14 avril 2023

Tour férié

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

 Salade africaine
Sauté de bœuf au jus 
Polenta
Carré fondu
Kiwi 

 Céleri rémoulade
Tarte au fromage
Ratatouille niçoise
 Yaourt nature
 Pomme gala

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

Du 17 avril au 21 avril 2023

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

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

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

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

Salade betteraves en lanière
Riz cantonnais
 Crème de brebis
Banane 

Du 24 avril au 28 avril 2023

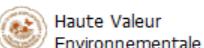
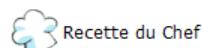
Delice de thon
Macaroni à la bolognaise
-
Carrément bon à la coupe 
Poire 

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

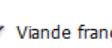
Taboulé de blé
Roti émincé de veau comtois à la dijonnaise
Haricots beurres
Yaourt nature
Kiwi 

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

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



Certification Environnementale de niveau 2



Produit issu de l'Agriculture Biologique

*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.