

Le Menu du Mois de Mai 2023

Du 1er mai au 05 mai 2023

Du 08 mai au 12 mai 2023

Du 15 mai au 19 mai 2023

Du 22 mai au 26 mai 2023

Du 29 mai au 02 juin 2023

	Du 1er mai au 05 mai 2023	Du 08 mai au 12 mai 2023	Du 15 mai au 19 mai 2023	Du 22 mai au 26 mai 2023	Du 29 mai au 02 juin 2023	
LUNDI	Jour férié		*Rosette Radis rose et beurre Fricassé de poulet en blanquette Poêlée maraichère Yaourt nature Pomme gala		Jour férié	
MARDI	Végétarien Radis rose et beurre Chili sin carne Riz blanc Vache qui rit Pomme au four	Salade australienne *Saucisse de Montbéliard Quenelles de veau au jus Purée de haricots beurrés Cancoillotte nature Poire	Taboulé oriental Balot de veau sauce colombo Légumes couscous Camembert Crème dessert au chocolat	Salade de betteraves Boulettes de boeuf sauce buffalo Potatoes Merlemont saônois Pêche	Salade de blé Roti de dinde à l'alsacienne Haricots verts persillés Carrémebon Pomme golden	
MERCREDI	Salade de boulgour Sauté de bœuf sauce mexicaine Courgettes persillées Roucouillons à la coupe Orange	Céleri remoulade Filet de lieu sauce bretonne Pilaf de blé aux petits légumes Petit suisse aux fruits Compote pomme fraise	Végétarien Salade verte Sticks de mozzarellas panés Lentilles vertes à la grecque Regal des moines Kiwi	Carottes rapées Roti émincé de veau dijonnaise Coquillettes Vache picon Flan nappé	*Saucisson sec Salade italienne Emincé de bœuf au jus Chou fleur mornay et pommes de terre vapeurs Edam Banane	
JEUDI	*Saucisson sec Salade de betteraves Cordon bleu Petits pois carottes au jus Fromage blanc Banane	Dolce vita Salade de tomate mozzarella Spaghettis à la bolognaise Gouda Crème mascarpone au chocolat	Jour férié		Anti gaspillage Thon à la vinaigrette *Croque monsieur Pizza au fromage Salade verte Petit suisse aux fruits Pudding de l'anti gaspi aux fruits rouges	Végétarien Melon Torsade à la tomate et au fromage Croc lait Yaourt brasé à la framboise
 VENDREDI	Pamplemousse Filet de colin aux herbes Pommes de terre anglaise Brie à la coupe *Liégeois à la vanille Flan à la vanille	Végétarien Salade de riz Omelette aux champignons Julienne de légumes à la béchamel Pavé Val de Saône Pêche	Salade de concombres Pavé de hoki à la crème Riz safrane Fromage de chèvre fondu Fromage frais sur lit de fraise	Végétarien Courgette tartare Mafé de légumes Pilaf de boulgour Roussot à la coupe Compote de pomme	Céleri remoulade Quenelles de brochet sauce ail et basilic Carottes à la crème Fromage blanc Minis choux à la vanille et sauce 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.