

Le Menu du Mois de Mars 2023

Du 06 mars au 10 mars 2023

Du 13 mars au 17 mars 2023

Du 20 mars au 24 mars 2023

Du 27 mars au 31 mars 2023

LUNDI

Salade de betteraves
Lasagne à l'italienne
Roussot à la coupe
Compote de pomme

MARDI

*Rosette
Radis roses et beurre
Quenelles de volaille sauce dijonnaise
Haricots verts au jus
Bio yaourt nature local
Donut

MERCREDI

Taboulé à l'orientale
Emincé de bœuf braisé
Carottes à la crème
Samos
Flan à la vanille

JEUDI

Terrine de légumes
Tarte au chèvre et à la tomate
Courgette béchamel
Camembert Val de Saône
Banane

VENDREDI

Salade de choux blancs
Brandade de poisson
Pave 3 provinces
Kiwi

Céleri remoulade
*Roti de porc à la crème
Roti de dinde à la crème
Lentilles vertes
Fromage fromy
Fromage blanc à la vanille

Salade de concombre
Pave de hoki sauce verte
Riz creole
Petit suisse sucré
Pomme gala

Salade de torti
Cuisse de poulet roti de bourgogne
Chou fleur mornay
Carre de l'Est
Orange

Salade africaine
Couscous marocain
Semoule et merguez
Gouda
Douceur d'Afrique

Salade de pommes de terre tartare
Omelette aurore
Haricots beurres
Brie à la coupe
Pêche au sirop

Printemps

Salade de chou rouge
Roti de dinde sauce printanière
Petits pois carottes au jus
Yaourt nature sucré
Chausson aux pommes

Soupe de potiron
Moussaka du chef
Ortolan à la coupe
Poire

Crepe au fromage
Filet de colin meunière
Epinard haché crème
Vache qui rit
*Liégeois au chocolat
Flan au chocolat

Végétarien

Salade mexicaine
Mafe de légumes à la tomate
Riz blanc
Délice de camembert fondu
Banane

Salade verte
*Croziflette au lard
Croziflette au jambon de dinde
Pave Val de Saone
Bio yaourt brassé à la framboise
de St Bresson

Végétarien

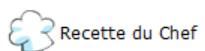
Salade provençale
Chili sin carne
Semoule
Edam
Bio creme dessert caramel beurre salé de
St Bresson

Thon à la vinaigrette
Cheeseburger
Potatoes et ketchup
Petit suisse aux fruits
Kiwi

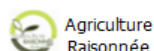
Salade de riz
Roti de veau comtois émincé au jus
Poireau béchamel
Cancoillotte à l'ail
Orange

Salade de blé
Gratin de poissons
Brunoise de légumes
Buche de pilat
Compote de pomme fraise

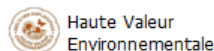
Oeufs durs à la mayonnaise
Parmentier du soleil
Carrémenbon à la coupe
Gateau basque



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Haute Valeur Environnementale



Certification Environnementale de niveau 2



Produit local



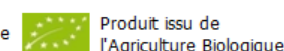
Nouvelle recette



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Certification Environnementale de niveau 2

*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.