

# Le Menu du Mois de Mai 2024

Du 06 au 10 mai 2024

Du 13 au 17 mai 2024

Du 20 au 24 mai 2024

Du 27 au 31 mai 2024

LUNDI

Salade marocaine  
Nuggets de blé  
Epinard haché à la béchamel  
Brie  
Flan nappé

Végétarien

Céleri rémoulade  
Escalopé panée végétale  
Purée de brocolis  
Petit suisse sucré  
Beignet à la framboise

Jour férié

Salade de chou blanc aux raisins  
Croc fromage végétal  
Carottes façon grand-mère  
et pommes de terre vapeur  
Saint Paulin  
Compote de pomme fraise

MARDI

Salade de choux rouges  
Navarin de moules aux petits légumes  
Riz façon basque  
Chanteneige  
Abricot au sirop

Khira raïta de concombres  
Filet de lieu à la tomate  
Torsade  
Edam  
Compote de pomme pêche

Radis rose et beurre  
Nuggets de poisson  
Frites et ketchup  
Yaourt aromatisé  
Pomme golden

Salade italienne  
Pavé de colin à la provençale  
Polenta  
Tomme noire  
Poire

MERCREDI

Jour férié

Médaille de surimi et sa mayonnaise  
Pané de blé au fromage et aux épinards  
Petits pois carottes au jus  
Carré de l'Est  
Banane

Taboulé de blé  
Filet de limande à la crème  
Haricots verts persillés  
Mimolette  
Orange

Végétarien

Œuf dur à la vinaigrette  
Tarte aux légumes  
Salade verte  
Carrémenton saônois  
Flan au chocolat

JEUDI

Jour férié

Anti gaspi

Douceur d'avocat au fromage fondu  
Quiche aux légumes du soleil  
Salade verte  
Cancoillotte  
Fromage frais de St Bresson  
et son lit de fraise

Terrine de légumes  
Croute feuilleté aux légumes et tofu  
Courgettes à la crème  
Fromage fondu Fromy  
Crêpe et pâte à tartiner

Repas froid

Salade de betteraves  
Thon à la mayonnaise  
Salade de pommes de terre  
Fromage blanc  
Salade de pastèque fraîche

VENDREDI

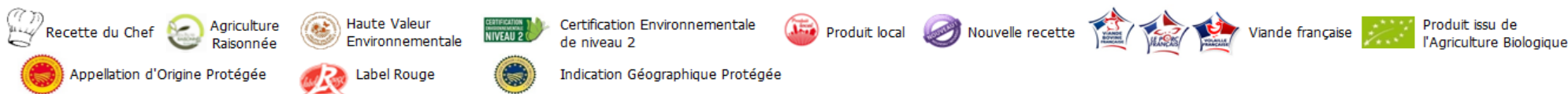
Salade de coquillettes  
Filet de limande à la crème  
Brunoise de légumes du Sud  
Yaourt nature sucré  
Pomme gala

Végétarien

Betteraves voronoff  
Pavé de colin à l'oseille  
Semoule  
Délice de camembert fondu  
Kiwi

Méli mélo de carottes et céleri  
Chili sin carne  
Riz blanc  
Régal des moines  
Crème dessert à la vanille

Salade de concombres  
Cubes de saumon au curry  
Chou fleur  
Petit louis  
Gâteau aux poires fondantes



\*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.