

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
Carré de saône
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

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

Végétarien

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.