

# 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  
Rôti de dinde au jus  
Epinard haché à la béchamel  
Brie  
Flan nappé

MARDI

Salade de choux rouges  
Navarin de moules aux petits légumes  
Riz façon basque  
Rondelé aux 3 poivres  
Abricot au sirop

MERCREDI

Jour férié

JEUDI

Jour férié

VENDREDI

Salade de coquillettes  
Balot de veau aux herbes  
Brunoise de légumes du Sud  
Yaourt nature  
Pomme gala

Végétarien

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

Anti gaspi

Médaille de surimi et sa mayonnaise  
\*Emincé rôti de porc sauce colombo  
Pané de blé au fromage et aux épinards  
Petits pois carottes au jus  
Roussot  
Banane

\*Cervelas à la vinaigrette  
Douceur d'avocat au fromage fondu  
Quiche lorraine  
Salade verte  
Cancoillotte  
Fromage frais de St Bresson  
et son lit de fraise

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

Jour férié

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

Taboulé de blé  
Aiguillettes de poulet sauce barbecue  
Haricots verts persillés  
Croc'lait  
Orange

Terrine de légumes  
Boulettes de boeuf sauce piquante  
Courgettes à la crème  
Fromage fondu Fromy  
Crêpe et pâte à tartiner

Végétarien

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

\*Saucisson sec  
Salade de chou blanc aux raisins  
Bœuf aux carottes et pommes de terre  
sauce mornay  
Crème de chèvre  
Compote de pomme fraise

Salade italienne  
\*Fricassée de jambon à la sauce mexicaine  
Fricassée de dinde à la sauce mexicaine  
Polenta  
Camembert Val de Saône  
Poire

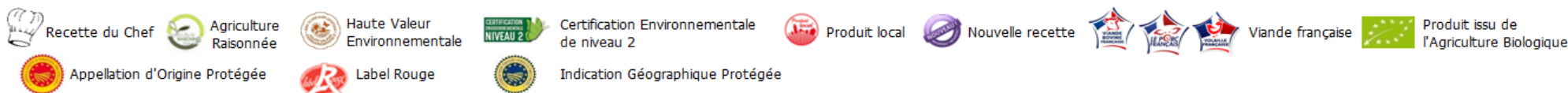
Végétarien

Œuf dur à la vinaigrette  
Tarte aux légumes  
Salade verte  
Carré de saône  
Flan au chocolat

Repas froid

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

Salade de concombres  
Fricassée de poulet au curry  
Chou fleur  
Vache qui rit  
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.