

Du 4 au 8 mars 2024



Vacances Zone B

Du 11 au 15 mars 2024



Du 18 au 22 mars 2024



Du 25 au 29 mars 2024


LUNDI

 Salade de haricots verts
Filet de lieu sauce dijonnaise
Polenta
 Cancoillotte
Yaourt à boire à la vanille

Végétarien

 Salade de choux blancs
Escalope panée végétale
Purée de légumes
 Camembert Val de Saône
Kiwi



Feuilleté au fromage fondu
Croc' fromage végétal
 Haricots beurre
Tomme blanche
 Pomme gala


Radis roses et beurre
Macaroni à la béchamel et au fromage
-
 Carré fondu
Yaourt aromatisé



MARDI

Végétarien


Radis roses et beurre
Riz cantonnais végétarien
-
Edam
Compote pomme pêche



Salade de blé
Nuggets de poisson et citron
 Petits pois carottes au jus
Samos
 Pomme golden

 Salade de betteraves
Quenelle de brochet sauce portugaise
Frites et ketchup
Yaourt nature
Poire



Taboulé oriental
Pavé de colin poché au citron
 Poêlée de légumes
Petit moulu nature
 Pomme golden

MERCREDI



Salade de coquillettes
Filet de merlu au miel et au thym
Chou fleur
Tartare ail et fines herbes
 Orange

 Thon à la mayonnaise
Omelette sauce aurore
Courgettes persillées
 Régal des moines
Banane


Printemps

 Carottes râpées
Filet de merlu sauce printanière
Torsades
 Vache qui rit
Flan nappé



Végétarien

Bouillon aux petites perles
Pizza au fromage
 Salade verte
 Carrémenton à la coupe
Flan à la vanille


JEUDI

 Soupe au potiron
Galette de tofu à l'emmental
Purée de tomates
Yaourt nature sucré
Eclair au chocolat



Tout Schuss

 Potage aux poireaux
Tartiflette végétarienne
-
Petit suisse sucré
 Tarte à la compote de pommes


Végétarien




Salade de riz
Boulettes de soja au coulis de tomate
 Julienne de légumes
Petit Louis
Banane


Repas de Pâques

Céleri sauce cocktail
Croûte végétarienne aux légumes
et au tofu
Riz créole
 Régal des moines
 Gâteau de Pâques et chocolats

VENDREDI

Œuf dur à la mayonnaise
Emietté de saumon aux légumes
Pâtes papillons à la crème
Emmental
 Poire

 Salade verte
 Hachis de poisson florentin
-
 Brie
Flan nappé

 Salade de choux rouges
Pavé de colin sauce rougail
Pilaf de boulgour
Bûche du pilat
Pêches au sirop

Œuf à la russe
Poisson pané et citron
Purée crécy
Yaourt nature sucré
Kiwi



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Haute Valeur Environnementale



Certification Environnementale de Niveau 2



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Indication Géographique Protégée

*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.