

# Le Menu du Mois de Mars 2024

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  
Fricassée de poulet sauce barbecue  
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  
Balot de veau sauce barbecue  
 Haricots beurre  
 Fromage fondu Le Fromy  
 Pomme gala


Radis roses et beurre  
Macaroni à la bolognaise  
-  
 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  
 Crème de chèvre  
 Pomme golden

 Salade de betteraves  
Emincé de poulet façon kebab  
Frites et ketchup  
Yaourt nature  
Poire




Taboulé oriental  
Boulettes de veau au jus  
 Poêlée de légumes  
 Rondelé aux trois poivres  
 Pomme golden

MERCREDI



  Salade de pâtes alsaciennes  
Boulettes d'agneau sauce Saint Laurent  
Chou fleur  
Tartare ail et fines herbes  
 Orange

Thon à la mayonnaise  
Aiguillettes de poulet à la diable  
Courgettes persillées  
 Régal des moines  
Banane


Printemps

 Carottes râpées  
\*Rôti de porc émincé sauce printanière  
*Filet de merlu sauce printanière*  
Torsades  
 Vache qui rit  
 Panna cotta à la fraise



Végétarien

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



JEUDI

 Soupe au potiron  
Parmentier du soleil  
-  
Yaourt nature sucré  
Eclair au chocolat



Tout Schuss

 Potage aux poireaux  
\*Tartiflette au lard  
*Tartiflette au jambon de dinde*  
-  
Petit suisse sucré  
 Tarte à la compote de pommes



Végétarien





Salade de riz  
Boulettes de soja au coulis de tomate  
 Julienne de légumes  
 Crème de brebis  
Banane

Repas de Pâques



Céleri sauce cocktail  
Bouchées à la reine  
Riz créole  
 Régal des moines  
 Gâteau de Pâques et chocolats

VENDREDI

\*Pâté de foie  
*Cœuf dur à la mayonnaise*  
Emietté de saumon aux légumes  
Pâtes papillons à la crème  
 Emmental fondu  
 Poire

 Salade verte  
 Boulettes de bœuf au jus  
 Epinards hachés à la crème  
 Brie  
Flan nappé

Végétarien

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

Cœuf 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.