

Le Menu du Mois de Février 2023

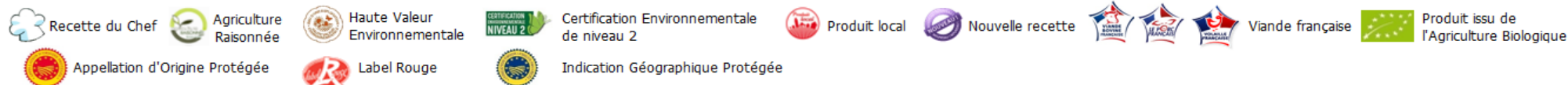
Du 6 au 10 février 2023

Du 13 au 17 février 2023

Du 20 au 24 février 2023

Du 27 février au 3 mars 2023

LUNDI		Choux fleurs à la vinaigrette Pavé de hoki à l'aneth Macaronis Fromage blanc Pomme gala		Céleri rémoulade Pavé de hoki sauce bretonne Frites Pavé des 3 provinces à la coupe Yaourt aromatisé		Potage de légumes verts Riz cantonnais végétarien Petit Louis Poire		Bouillon de petites perles Hachis de poisson florentin Carrémenton à la coupe Pomme golden
MARDI	Végétarien	Concombres à la ciboulette Galette de lentilles et boulgour Courgettes à la béchamel Gouda Flan au chocolat		Salade de lentilles Cassolette de poisson sauce navarin Haricots verts au jus Petit suisse sucré Clémentine	Mardi Gras	Khira raïta de concombres Paupiette de saumon à l'oseille Julienne de légumes Yaourt nature Beignet de carnaval		Carottes râpées à l'échalote Filet de merlu à la crème Pommes de terre vapeur Cancailotte nature Crème dessert au caramel
MERCREDI		Salade de pommes de terre Croc végétal au fromage Epinards hachés à la crème Tartare ail et fines herbes Clémentine		Thon à la vinaigrette Steak de soja végétal au coulis de tomate Poêlée maraîchère Mimolette Banane		Taboulé de blé Escalope pané végétal Poireau béchamel Roussot à la coupe Compote pomme abricot		Céleri cocktail Omelette à la tomate Semoule Bûche de chèvre à la coupe Petits suisses aux fruits
JEUDI		Salade panipwobleme Chili sin carne Riz créole Brie Val de Saône à la coupe Velouté fruit		Salade de chou rouge Batonnets de chèvres panés Purée de Pommes de terre Emmental Crème dessert praliné	Montagnard	Salade verte savoyarde Tartiflette végétarienne Navets braisés Tomme noire Flan au chocolat		Délice de thon Macaroni au fromage et béchamel Fromage blanc Poire
VENDREDI		Salade de betterave à la mozzarella Filet de colin à la crème Petits pois carottes persillés Samos Eclair à la vanille	Végétarien	Betteraves au fromage blanc Omelette au fromage Coquillettes à la tomate Camembert Val de Saône à la coupe Kiwi		Oeuf dur mayonnaise Pavé de hoki à l'estragon Lentilles blondes Merlemont à la coupe Clémentine	Végétarien	Salade de mâche Sticks de mozzarella panés Choux fleurs sauce aurore Port Salut Gâteau napolitain



*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.