

# Le Menu du Mois de Février 2023

LUNDI

Du 6 au 10 février 2023

Choux fleurs à la vinaigrette  
Pavé de hoki à l'aneth  
Macaronis  
Fromage blanc  
Pomme gala 

MARDI

Végétarien  
Concombres à la ciboulette  
Galette de lentilles et boulgour  
Courgettes à la béchamel  
Gouda  
Flan au chocolat

MERCREDI

 Salade de pommes de terre  
Croc végétal au fromage  
Epinards hachés à la crème  
Tartare ail et fines herbes  
Clémentine 

JEUDI

 Salade panipwobleme  
Chili sin carne  
Riz créole  
Brie Val de Saône à la coupe  
Velouté fruix

VENDREDI

Salade de betterave à la mozzarella  
Filet de colin à la crème  
Petits pois carottes persillés  
Samos  
Eclair à la vanille

Du 13 au 17 février 2023

Céleri rémoulade  
Pavé de hoki sauce bretonne  
Frites  
Pavé des 3 provinces à la coupe  
Yaourt aromatisé 

Salade de lentilles  
Cassolette de poisson sauce navarin  
Haricots verts au jus   
Petit suisse sucré  
Clémentine 

Thon à la vinaigrette  
Steak de soja végétal au coulis de tomate  
Poêlée maraîchère  
Mimolette  
Banane 

Salade de chou rouge   
Batonnets de chèvres panés  
Purée de Pommes de terre  
Emmental  
Crème dessert praliné

Végétarien  
 Betteraves au fromage blanc  
Omelette au fromage   
Coquillettes à la tomate  
Camembert Val de Saône à la coupe  
Kiwi 

Du 20 au 24 février 2023

Potage de légumes verts  
Riz cantonnais végétarien  
Petit Louis  
Poire 

Mardi Gras  
Khira raïta de concombres  
Paupiette de saumon à l'oseille  
Julienne de légumes  
Yaourt nature  
Beignet de carnaval

Taboulé de blé  
Escalope pané végétal  
 Poireau béchamel  
Roussot à la coupe   
Compote pomme abricot

Montagnard  
Salade verte savoyarde  
Tartiflette végétarienne   
Navets braisés  
Tomme noire  
Flan au chocolat

Oeuf dur mayonnaise  
Pavé de hoki à l'estragon  
Lentilles blondes  
Merlemont à la coupe  
Clémentine 

Du 27 février au 3 mars 2023

Bouillon de petites perles  
Hachis de poisson florentin  
Carrémentbon à la coupe   
Pomme golden 

Carottes râpées à l'échalote  
Filet de merlu à la crème  
Pommes de terre vapeur  
Cancoillotte nature   
Crème dessert au caramel

Céleri cocktail  
Omelette à la tomate  
Sémoule  
Bûche de chèvre à la coupe  
Petits suisses aux fruits

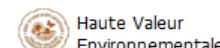
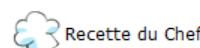
Délice de thon  
Macaroni au fromage et béchamel  
Fromage blanc  
Poire 

Végétarien  
Salade de mâche   
Sticks de mozzarella panés  
Choux fleurs sauce aurore  
Port Salut  
Gâteau napolitain 

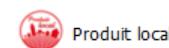
\*Plat contenant au porc - variante sans porc

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.

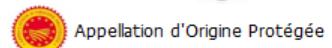
Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'Etat. Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications.



Certification Environnementale de niveau 2



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Indication Géographique Protégée