

# Le Menu du Mois de Juin 2023

Du 05 juin au 09 juin 2023

Du 12 juin au 16 juin 2023

Du 19 juin au 23 juin 2023

Du 26 juin au 30 juin 2023

Du 03 juillet au 07 juillet 2023

LUNDI

Salade de tomates au basilic  
Chicon et pommes de terre sauce mornay  
-  
Gouda  
Yaourt à boire à la fraise

Salade de pommes de terres  
à la parisienne  
Poisson pané et citron  
Epinard haché à la crème  
Charcennay à la coupe  
Fromage blanc aux fruits

Thon mayonnaise  
Quenelles de brochet sauce aurore  
Polenta  
Brie val de Saône  
Melon

Pamplemousse  
Galette aux lentilles et boulgours  
Chou fleur mornay  
Saint paulin  
Crème aux œufs

Khira raïta de concombres  
Riz paella  
-  
Carré fondu  
Flan au chocolat

MARDI

Salade provençale  
Filet de lieu aux herbes  
Mélanges de 5 céréales  
Mimolette  
Kiwi

Céleri remoulade  
Pavé de hoki à la dijonnaise  
Brocolis mornay  
Camembert val de Saône  
Gâteau au yaourt

Macédoine à la vinaigrette  
Emietté de saumon aux légumes  
Pilaf de riz  
Fromage blanc  
Pomme gala

Salade niçoise  
Cassolètes de poisson navarin  
Ratatouille  
Petit suisse aux fruits  
Pêche

Céleri remoulade  
Torsade bolognaise végétarienne  
-  
Yaourt nature  
Mosaïque de fruits

MERCREDI

Salade de penne rigates  
Pavé de hoki à la crème  
Mijoté de légumes  
Pavé de 3 provinces  
Orange

Salade de carottes rapées  
Filet de merlu sauce madras  
Haricots verts saveur d'Azur  
Crème de brebis  
Banane

Salade de boulgour  
Sticks de mozzarella panés  
Courgettes persillées  
Croc lait  
Mousse au chocolat

Œufs durs mayonnaise  
Filet de colin sauce nantua  
Duo de haricots  
Edam  
Banane

Terrine de poisson aux trois légumes et  
mayonnaise  
Nuggets de blé  
Petits pois carottes persillés  
Pavé val de Saône  
Orange

JEUDI

Médaille de surimi et mayonnaise  
Tomate farcie végétarienne  
Riz blanc  
Yaourt nature  
Salade de pastèques

Salade de betteraves  
Couscous marocain  
Semoule  
Petit suisse sucré  
Ananas au sirop

Salade californienne  
Burger de poisson  
Pommes de terre rissolées et ketchup  
Fromage de chèvre  
Cheesecake

Betteraves en salade  
Thon à la vinaigrette  
Salade de pâtes estivale  
Carré de l'Est  
Abricots

Taboulé oriental  
Omelette au fromage  
Epinard haché à la crème  
Buche pilat à la coupe  
Salade de pastèques

VENDREDI

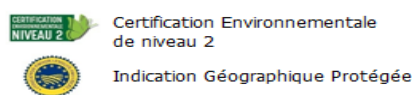
Salade de concombres à la ciboulette  
Tarte à la cancoillotte  
Salade verte  
Chevretine  
Crème dessert à la vanille

Terrine de légumes  
Raviolis au fromage tofu et basilic  
-  
Régail des moines  
Pêche

Tomates et radis en salade  
Tarte au fromage  
Carottes façon grand-mère  
Tomme blanche  
Velouté fruit

Salade verte césar  
Escalope pané végétale  
Purée de pommes de terre  
Cancoillotte nature  
Compote de pomme ananas

Tomates et cœurs de palmier en salade  
Pavé de colin à la crème  
Courgettes provençales  
Fourme d'Ambert  
Tarte au flan



\*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.