

Le Menu du Mois de Juin 2023

Du 05 juin au 09 juin 2023

LUNDI

Salade de tomates au basilic
Chicon et pommes de terre sauce mornay

Gouda
Yaourt à boire à la fraise

MARDI

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

MERCREDI

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

JEUDI

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

VENDREDI

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

Du 12 juin au 16 juin 2023

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

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

Du 19 juin au 23 juin 2023

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

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

Du 26 juin au 30 juin 2023

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

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

Du 03 juillet au 07 juillet 2023

Khira raïta de concombres
Riz paella

 Carré fondu
Flan au chocolat

Céleri remoulade
Torsade bolognaise végétarienne

Yaourt nature
Mosaïque de fruits

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

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

Repas froid

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

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

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

*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.