

Le Menu du Mois de Mai 2023

Du 1er mai au 05 mai 2023

Du 08 mai au 12 mai 2023

Du 15 mai au 19 mai 2023

Du 22 mai au 26 mai 2023

Du 29 mai au 02 juin 2023

LUNDI

Jour férié

MARDI

Végétarien

Radis rose et beurre
Chili sin carne
Riz blanc
Vache qui rit
Pomme au four

MERCREDI

Salade de boulgour
Sauté de bœuf sauce mexicaine
Courgettes persillées
Roucoupons à la coupe
Orange

JEUDI

*Saucisson sec
Salade de betteraves
Cordon bleu
Petits pois carottes au jus
Fromage blanc
Banane

VENDREDI

Pamplemousse
Filet de colin aux herbes
Pommes de terre anglaise
Brie à la coupe
*Liégeois à la vanille
Flan à la vanille

Jour férié

Salade australienne
*Saucisse de Montbéliard
Quenelles de veau au jus
Purée de haricots beurrés
Cancailotte nature
Poire

Céleri remoulade
Filet de lieu sauce bretonne
Pilaf de blé aux petits légumes
Petit suisse aux fruits
Compote pomme fraise

Dolce vita

Salade de tomate mozzarella
Spaghettis à la bolognaise
Gouda
Crème mascarpone au chocolat

Végétarien

Salade de riz
Omelette aux champignons
Julienne de légumes à la béchamel
Pavé Val de Saône
Pêche

*Rosette
Radis rose et beurre
Fricassé de poulet en blanquette
Poêlée maraichère
Yaourt nature
Pomme gala

Taboulé oriental
Balot de veau sauce colombo
Légumes couscous
Camembert
Crème dessert au chocolat

Végétarien

Salade verte
Sticks de mozzarellas panés
Lentilles vertes à la grecque
Regal des moines
Kiwi

Jour férié

Salade de concombres
Pavé de hoki à la crème
Riz safrane
Fromage de chèvre fondu
Fromage frais sur lit de fraise

Salade de pommes de terre
Filet de merlu du cap poché au citron
Epinard haché à la crème
Charcennay à la coupe
Poire

Salade de betteraves
Boulettes de bœuf sauce buffalo
Potatoes
Merlemont saônois
Pêche

Carottes rapées
Roti émincé de veau dijonnaise
Coquillettes
Vache picon
Flan nappé

Anti gaspillage

Thon à la vinaigrette
*Croque monsieur
Pizza au fromage
Salade verte
Petit suisse aux fruits
Pudding de l'anti gaspi
aux fruits rouges

Végétarien

Courgette tartare
Mafé de légumes
Pilaf de boulgour
Roussot à la coupe
Compote de pomme

Jour férié

Salade de blé
Roti de dinde à l'alsacienne
Haricots verts persillés
Carrémembon
Pomme golden

*Saucisson sec
Salade italienne
Emincé de bœuf au jus
Chou fleur mornay et pommes de terre
vapeurs
Edam
Banane

Végétarien

Melon
Torsade à la tomate et au fromage
Croc lait
Yaourt brasé à la framboise

Céleri remoulade
Quenelles de brochet sauce ail et basilic
Carottes à la crème
Fromage blanc
Minis choux à la vanille et sauce chocolat



*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.