

Le Menu du Mois de Mai 2023

Du 01 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

Végétarien

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

Jour férié

Salade australienne
*Saucisse de Montbéliard
Quenelles de veau au jus
Purée de haricots beurre
Cancoillotte nature
Poire

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

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

Jour férié

MARDI

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

Salade australienne
*Saucisse de Montbéliard
Quenelles de veau au jus
Purée de haricots beurre
Cancoillotte nature
Poire

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

Salade de betteraves
Boulettes de boeuf sauce buffalo
Potatoes
Merlemon saônois
Pêche

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

MERCREDI

Salade de boulgour
Sauté de boeuf sauce mexicaine
Courgettes persillées
Roucoulons à la coupe
Orange

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

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

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

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

JEUDI

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

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

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

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

VENDREDI

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

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

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

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

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

Recette du Chef

Agriculture Raisonnée

Haute Valeur Environnementale

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2
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.



Indication Géographique Protégée