

# Le Menu du Mois de Mai 2023

Du 1er mai au 05 mai 2023

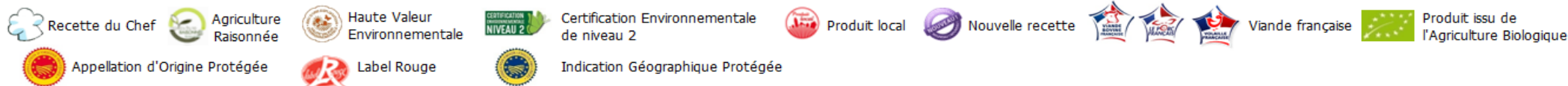
Du 08 mai au 12 mai 2023

Du 15 mai au 19 mai 2023

Du 22 mai au 26 mai 2023

Du 29 mai au 02 juin 2023

	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	Jour férié	Radis rose et beurre Feuilleté au fromage fondu Poêlée maraichère 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	Végétarien Radis rose et beurre Chili sin carne Riz blanc Vache qui rit Pomme au four	Salade australienne Filet de colin meunière Purée de haricots beurrés Samos Poire	Taboulé oriental Paupiette de saumon à la ciboulette Légumes couscous Camembert Crème dessert au chocolat	Salade de betteraves Pavé de hoki à la dieppoise Potatoes Emmental Pêche	Salade de blé Tortilla de patata Haricots verts persillés Carrémembon Pomme golden
MERCREDI	Salade de boulgour Filet de merlu sauce madras Courgettes persillées Buche pilat à la coupe Orange	Céleri remoulade Filet de lieu sauce bretonne Pilaf de blé aux petits légumes Petit suisse sucré Compote pomme fraise	Végétarien Salade verte Sticks de mozzarellas panés Lentilles vertes à la grecque Regal des moines Kiwi	Carottes rapées Filet de lieu à la ciboulette Coquillettes Vache picon Flan nappé	Salade italienne Filet de merlu sauce madras Chou fleur mornay et pommes de terre vapeurs Edam Banane
JEUDI	Salade de betteraves Nuggets de blé Petits pois carottes au jus Fromage blanc Banane	Dolce vita Salade de tomate mozzarella Risotto de coquille aux petits pois et fromage Gouda Crème mascarpone au chocolat	Jour férié	Anti gaspillage Thon à la vinaigrette Pizza au fromage Salade verte Petit suisse aux fruits Pudding de l'anti gaspi aux fruits rouges	Végétarien Melon Torsade à la tomate et au fromage Croc lait Velouté fruit
VENDREDI	Pamplemousse Filet de colin aux herbes Pommes de terre anglaise Tomme noire Flan à la vanille	Végétarien 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 safran Tartare ail et fines herbes Fromage frais sur lit de fraise	Végétarien 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



\*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.