

# 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  
Filet de colin meunière  
Purée de haricots beurres  
Samos  
Poire

Radis rose et beurre  
Feuilleté au fromage fondu  
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  
Filet de colin meunière  
Purée de haricots beurres  
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  
Carrémembre  
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

Salade verte  
Sticks de mozzarella 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

Salade de tomate mozzarella  
Risotto de coquillette aux petits pois et  
fromage  
Gouda  
Crème mascarpone au chocolat

Jour férié

Thon à la vinaigrette  
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  
Velouté fruité

VENDREDI

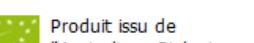
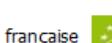
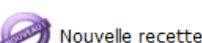
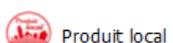
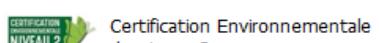
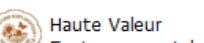
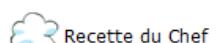
Pamplemousse  
Filet de colin aux herbes  
Pommes de terre anglaise  
Tomme noire  
Flan à la vanille

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 safrané  
Tartare ail et fines herbes  
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



\*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.