

Le Menu du Mois de Mars 2023

LUNDI

Du 06 mars au 10 mars 2023

Salade de betteraves
Galette de tofu bio façon risotto de champignon
Coquillettes à la tomate
Emmental
Compote de pomme

MARDI

Radis roses et beurre
Quenelles de brochet sauce dijonnaise
Harcots verts au jus
Yaourt nature 
Donut

MERCREDI

Taboulé à l'orientale
Œufs durs à la portugaise
Carottes à la crème
Samos
Flan à la vanille

JEUDI

Terrine de légumes
Tarte au chèvre et à la tomate
Courgette béchamel
Camembert Val de Saône
Banane 

VENDREDI

Salade de choux blancs 
Brandade de poisson
Pave 3 provinces
Kiwi 

Du 13 mars au 17 mars 2023

Céleri remoulade
Filet de merlu sauce madras
Lentilles vertes
Fromage fromy 
Fromage blanc à la vanille

Salade de concombre
Pave de hoki sauce verte
Riz creole
Petit suisse sucré
Pomme gala 

Salade de torti
Escalope pané végétal
Chou fleur mornay
Carre de l'Est
Orange 

Salade africaine 
Couscous marocain végétarien
Semoule
Gouda
Douceur d'Afrique

Salade de pommes de terre tartare 
Omelette aurore 
Haricots beurres 
Brie à la coupe 
Pêche au sirop

Du 20 mars au 24 mars 2023

Salade de chou rouge 
Quenelles de brochet sauce printanière
Petits pois carottes au jus
Yaourt nature sucré
Chausson aux pommes

Soupe de potiron 
Hachis de courgettes, lentilles et légumes
Tomme noire 
Poire

Crêpe au fromage
Filet de colin meunière
Epinard haché crème
Vache qui rit 
Flan au chocolat

Salade mexicaine
Mafe de légumes à la tomate
Riz blanc
Délice de camembert fondu
Banane 

Salade verte
Croziflette végétarienne
Pave Val de Saône 
Velouté fruix

Du 27 mars au 31 mars 2023

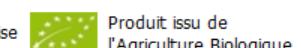
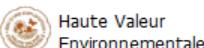
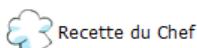
Salade provençale 
Chili sin carne
Semoule
Edam
Creme dessert caramel

Salade de betteraves au fromage blanc
Burger de poisson
Potatoes et ketchup
Petit suisse aux fruits
Kiwi 

Salade de riz
Stick de mozzarella panés
Poireau béchamel 
Tartare ail et fines herbes
Orange

Salade de blé
Gratin de poissons 
Brunoise de légumes
Buche de pilat
Compote de pomme fraise

Œufs durs à la mayonnaise
Hachis parmentier végétarien
Carrémentbon à la coupe
Gateau basque 



*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.