

Le Menu du Mois de Mars 2023

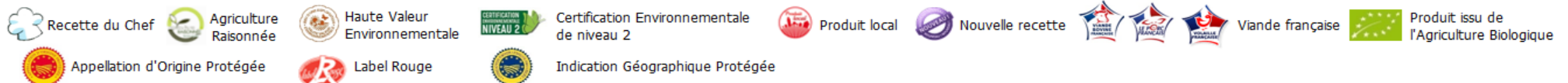
Du 06 mars au 10 mars 2023

Du 13 mars au 17 mars 2023

Du 20 mars au 24 mars 2023

Du 27 mars au 31 mars 2023

LUNDI	Salade de betteraves Galette de tofu bio façon risotto de champignon Coquillettes à la tomate Emmental Compote de pomme	Céleri remoulade Filet de merlu sauce madras Lentilles vertes Fromage fromy Fromage blanc à la vanille	Printemps	Salade de chou rouge Quenelles de brochet sauce printanière Petits pois carottes au jus Yaourt nature sucré Chausson aux pommes	Végétarien	Salade provençale Chili sin carne Semoule Edam Creme dessert caramel
MARDI	Radis roses et beurre Quenelles de brochet sauce dijonnaise Haricots verts au jus Yaourt nature Donut	Salade de concombre Pave de hoki sauce verte Riz creole Petit suisse sucré Pomme gala		Soupe de potiron Hachis de courgettes, lentilles et légumes Tomme noire Poire		Salade de betteraves au fromage blanc Burger de poisson Potatoes et ketchup Petit suisse aux fruits Kiwi
MERCREDI	Taboulé à l'orientale Œufs durs à la portugaise Carottes à la crème Samos Flan à la vanille	Salade de torti Escalope pané végétal Chou fleur mornay Carre de l'Est Orange		Crepe au fromage Filet de colin meunière Epinard haché crème Vache qui rit Flan au chocolat		Salade de riz Stick de mozzarella panés Poireau béchamel Tartare ail et fines herbes Orange
JEUDI	Végétarien Terrine de légumes Tarte au chèvre et à la tomate Courgette béchamel Camembert Val de Saône Banane	Africa Tour Salade africaine Couscous marocain végétarien Semoule Gouda Douceur d'Afrique	Végétarien	Salade mexicaine Mafe de légumes à la tomate Riz blanc Délice de camembert fondu Banane		Salade de blé Gratin de poissons Brunoise de légumes Buche de pilat Compote de pomme fraise
VENDREDI	Salade de choux blancs Brandade de poisson Pave 3 provinces Kiwi	Végétarien Salade de pommes de terre tartare Omelette aurore Haricots beurres Brie à la coupe Pêche au sirop		Salade verte Croizflette végétarienne Pave Val de Saone Velouté fruit		Œufs durs à la mayonnaise Hachis parmentier végétarien Carrément bon à la coupe Gâteau 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.