

Le Menu du Mois de Juin 2024

Du 03 au 07 juin 2024

Du 10 au 14 juin 2024

Du 17 au 21 juin 2024

Du 24 au 28 juin 2024

Du 1er au 05 juillet 2024

LUNDI

Végétarien

Céleri rémoulade
Clafoutis de légumes
-
Coulommiers
Crème au caramel

Salade de betteraves
Paleron de bœuf braisé
Semoule
Carré fondu
Poire

Feuilleté de fromage fondu
Poisson pané et citron
Courgettes à la provençale
Camembert Val de Saône
Compote de pomme fraise

Taboulé oriental
*Jambonneau braisé
Croc fromage végétal
Epinards hachés à la crème
Crème d'emmental
Pomme golden

Thon à la mayonnaise
Boulettes de veau à la méridionale
Riz blanc
Petit suisse sucré
Melon

MARDI

Macédoine de légumes
Quenelles de veau sauce saint laurent
Haricots beurrés et flageolets
Crème de brebis
Pomme gala

Salade de pâtes estivales
*Echine de porc aux herbes
Rôti de dinde aux herbes
Chou fleur
Brie
Fromage blanc à la vanille

Poireau vinaigrette
Pommes de terre sauce franc comtoise
-
Yaourt nature sucré
Salade de pastèque fraiche

Radis rose et beurre
Rôti de dinde à la dijonnaise
Pilaf de blé
Carré de l'Est
Compte de pomme abricot

Tomate et cœur de palmier en salade
Nuggets de poisson et ketchup
Purée crêcy
Vache picon
Yaourt brassé à la framboise
de St Bresson

MERCREDI

Salade de boulgour
Fricassée de poulet au jus
Ratatouille niçoise
Roussot
Kiwi

*Paté de foie
Œuf dur à la vinaigrette
Pavé de colin sauce rougail
Epinards hachés à la béchamel
Petit suisse sucré
Banane

Médaille de surimi et sa mayonnaise
Balot de veau sauce colombo
Pilaf de boulgour
Fromage fondu le Fromy
Orange

Salade de concombres
Coquillettes et légumes au fromage
-
Carré de saône
Flan au chocolat

Salade de pommes de terre
Haut de cuisse de poulet sauce barbecue
Chou fleur à la béchamel
Edam
Orange

JEUDI

Radis rose et beurre
Boulettes de bœuf sauce buffalo
Riz créole
Rondelé aux trois poivres
Compote de pomme pêche

Salade verte
Mafé de légumes
Purée de pommes de terre
Régal des moines
Mosaïque de fruits

Salade de tomates au basilic
*Jambon blanc
Jambon de dinde
Salade de riz
Mimolette
Crème catalane

*Saucisson à l'ail
Œuf dur à la mayonnaise
Cassolete de poisson sauce navarin
Poêlée de légumes
Fromage blanc
Banane

Haricots verts en salade
Pizza au fromage
Salade verte
Fromage fondu de chèvre
Poire

VENDREDI

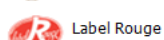
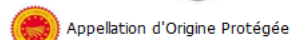
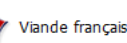
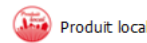
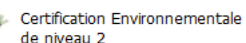
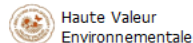
Terrine de légumes
Lasagne de saumon
-
Yaourt aromatisé
Melon

Khira raita de concombre
Cordon bleu
Petits pois carottes au jus
Chanteneige
Donut au chocolat

Salade de choux blancs
Aiguillettes de poulet sauce bourguignon
Haricots verts au jus
Cancoillotte
Crumble fraise et framboise

Salade de betteraves
Cheeseburger
Frites et ketchup
Croc'lait
Pêche

Céleri rémoulade
*Knacks
Knack de volaille
Courgettes à la béchamel
Fourme d'Ambert
Tarte au 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.