

# 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

MARDI

Macédoine de légumes  
Sticks de mozzarella pané  
Haricots beurre et flageolets  
Crème de brebis  
Pomme gala

MERCREDI

Salade de boulgour  
Filet de lieu à la crème  
Ratatouille niçoise  
Roussot  
Kiwi

JEUDI

Radis rose et beurre  
Quenelles de brochets  
sauce miel et thym  
Riz créole  
Rondelé aux trois poivres  
Compote de pomme pêche

VENDREDI

Terrine de légumes  
Lasagne de saumon  
-  
Yaourt aromatisé  
Melon

Végétarien

Salade de betteraves  
Filet d'eglefin à la tomate  
Semoule  
Carré fondu  
Poire

Salade de pâtes estivales  
Paupiette de pêcheur à l'armoricaine  
Chou fleur  
Brie  
Fromage blanc à la vanille

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

Fête du Sport

Khira raita de concombre  
Croc fromage végétal  
Petits pois carottes au jus  
Chanteneige  
Donut au chocolat

Végétarien

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

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

Médaille de surimi et sa mayonnaise  
Curry de boulgour aux légumes et haricots au  
coco  
-  
Fromage fondu le Fromy  
Orange

Repas froid

Salade de tomates au basilic  
Thon à la vinaigrette  
Salade de riz  
Mimolette  
Crème catalane

Salade de choux blancs  
Filet de lieu à la crème  
Haricots verts au jus  
Cancolotte  
Crumble fraise et framboise

Végétarien

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

Radis rose et beurre  
Filet d'eglefin à la dijonnaise  
Pilaf de blé  
Carré de l'Est  
Compte de pomme abricot

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

Végétarien

Œuf dur à la mayonnaise  
Cassolette de poisson sauce navarin  
Poêlée de légumes  
Fromage blanc  
Banane

Salade de betteraves  
Burger de poisson  
Frites et ketchup  
Croc'lait  
Pêche

Végétarien

Thon à la mayonnaise  
Riz cantonnais  
-  
Petit suisse sucré  
Melon

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

Salade de pommes de terre  
Paupiette de saumon sauce pochouse  
Chou fleur à la béchamel  
Edam  
Orange

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

Céleri rémoulade  
Escalope pané végétale  
Courgettes à la béchamel  
Fourme d'Ambert  
Tarte au chocolat



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Haute Valeur Environnementale



Certification Environnementale de niveau 2



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Indication Géographique Protégée

\*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.