

# Le Menu du Mois de Avril 2025



Du 07 au 11 avril 2025

Du 14 au 18 avril 2025



Du 21 au 25 avril 2025

Du 28 au 02 mai 2025

LUNDI




Salade de betteraves   
Chili sin carne  
Riz basque  
 Fromage fondu le Fromy  
Ananas au sirop

MARDI




Céleri cocktail  
Dos de colin sauce verte  
Haricot beurre et flageolet persillé   
Buche du pilat   
Pot de crème au chocolat

MERCREDI


Végétarien

 Salade de pommes de terre  
Nems de légumes et ketchup  
Epinard haché à la béchamel   
Emmental  
Pomme gala 





JEUDI



Carotte rapée   
Filet de lieu à la dijonnaise  
 Chou fleur au jus  
Carré de saumon   
Choux à la vanille

VENDREDI



 Œuf dur à la mayonnaise  
Macaroni au fromage et béchamel  
-  
Petit suisse sucré  
Poire

Salade africaine  
Semoule de maïs à la romaine  
-  
 Brie  
Flan au chocolat



 Salade de boulgour  
Navarin de poisson  
Poêlée maraichère  
 Fromage frais sur lit de fraise  
de St Bresson   
Pomme golden 

Salade de concombres  
Quenelles de brochet à l'armoricaine  
 Coquillettes  
Chevretine  
Compote de pomme abricot 



Pâques

Douceur d'avocat et au fromage  
Falafels au coulis de tomate  
Pommes de terre rissolées  
 Régal des moines  
Gâteau à la banane et chocolat  
et ses chocolats 




Végétarien




Salade verte savoyarde  
Escalope panée végétale  
Ratatouille niçoise   
 Saint Nectaire  
Crème dessert à la vanille

Jour férié



 Radis rose et beurre  
Tarte au fromage  
 Carotte façon grand-mère  
Edam  
Flan nappé


Végétarien


Salade de haricots verts   
Moules marinières  
Riz aux petits légumes  
Rochois   
 Orange




Médaille de surimi et sa mayonnaise  
Chicon et pommes de terre  
sauce mornay  
-  
 Cancoillotte nature   
 Banane

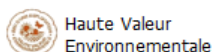
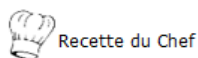
Jour férié

Khira raïta de concombres  
Filet de colin à l'oseille  
Pâtes papillon  
Roussot   
 Petits suisses aux fruits

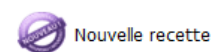
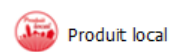
Thon à la mayonnaise  
Quenettes nature sauce hongroise  
Purée de pommes de terre  
Carré de l'Est  
Pomme gala 

 Salade carmen  
Filet de merlu au curry  
Courgettes persillées  
Saint Paulin  
Flan au chocolat

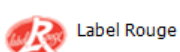
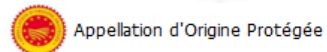
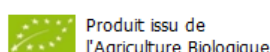
Céleri rémoulade  
Croc fromage végétal   
Chou fleur sauce aurore  
 Vache picon  
Biscuit roulé à la crème fouettée  
et aux pommes 



Certification Environnementale de niveau 2



Viande française



\*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.