

# Le Menu du Mois de Juin 2023

Du 05 juin au 09 juin 2023

Du 12 juin au 16 juin 2023

Du 19 juin au 23 juin 2023

Du 26 juin au 30 juin 2023

Du 03 juillet au 07 juillet 2023

LUNDI

Salade de tomates au basilic  
\*Chicon, pommes de terre et jambon au fromage  
-  
Gouda  
Yaourt brassé à la framboise

Salade de pommes de terres à la parisienne  
Poisson pané et citron  
Epinard haché à la crème  
Charcennay à la coupe  
Fromage frais sur son lit de fraise

Thon mayonnaise  
Aiguillettes de poulet sauce rougail  
Polenta  
Brie val de Saône  
Melon

**Végétarien**  
Pamplemousse  
Galette aux lentilles et boulgours  
Chou fleur mornay  
Roussot à la coupe  
Crème aux œufs

Khira raïta de concombres  
Riz paella  
-  
Carré fondu  
\*Liégeois au chocolat  
Flan au chocolat

MARDI

Salade provençale  
Fricassée de poulet de Bourgogne sauce basquaise  
Mélanges de 5 céréales  
Mimolette  
Kiwi

Céleri remoulade  
\*Echine de porc à la moutarde ancienne  
Brocolis mornay  
Camembert val de Saône  
Gâteau au yaourt

Macédoine à la vinaigrette  
Emietté de saumon aux légumes  
Pilaf de riz  
Fromage blanc  
Pomme gala

Salade niçoise  
Cordon bleu  
Ratatouille  
Petit suisse aux fruits  
Pêche

Céleri remoulade  
Torsade bolognaise  
-  
Yaourt nature  
Mosaïque de fruits

MERCREDI

Salade de penne complètes  
Pavé de hoki à la crème  
Mijoté de légumes  
Pavé de 3 provinces  
Orange

Salade de carottes rapées  
Roti de dinde au jus  
Haricots verts saveur d'Azur  
Crème de brebis  
Banane

Salade de boulgour  
Roti de veau émincé sauce colombo  
Courgettes persillées  
Croc lait  
Mousse au chocolat

\*Saucisson à l'ail  
\*Oeufs durs mayonnaise  
Filet de colin sauce nantua  
Duo de haricots  
Crème à l'émmental  
Banane

Terrine de poisson aux trois légumes et mayonnaise  
\*Emincé roti de porc aux herbes  
Nuggets de blé  
Petits pois carottes persillées  
Pavé val de Saône  
Poire

JEUDI

Médaille de surimi et mayonnaise  
Courgette farcie  
Riz blanc  
Yaourt nature  
Salade de pastèques

**Végétarien**  
Salade de betteraves  
Couscous marocain  
Semoule  
Petit suisse sucré  
Ananas au sirop

**Californie**  
Salade californienne  
Cheeseburger  
Pommes de terre rissolées et ketchup  
Fromage de chèvre  
Cheesecake

**Repas froid**  
Betteraves en salade  
Tranche de rosbief froid et cornichon  
Salade de pâtes d'Alsace  
Carré de l'Est  
Orange

**Végétarien**  
Taboulé oriental  
Omelette au fromage  
Epinard haché à la crème  
Carrémenton à la coupe  
Salade de pastèques

VENDREDI

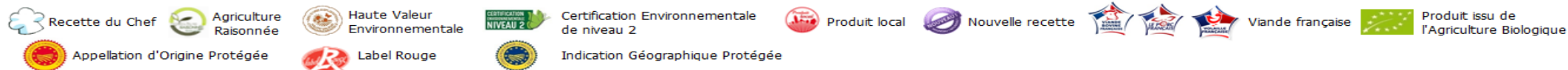
**Végétarien**  
Salade de concombres à la ciboulette  
Tarte à la cancoillotte  
Salade verte  
Merlemont  
Crème dessert à la vanille

\*Pâté breton  
Raviolis à l'italienne  
-  
Régal des moines  
Pêche

**Végétarien**  
Tomates et radis en salade  
Tarte au fromage  
Carottes façon grand-mère  
Tomme blanche  
Yaourt brassé au citron

Salade verte césar  
\*Knacks  
Escalope pané végétale  
Purée de pommes de terre  
Cancoillotte nature  
Compote de pomme ananas

Tomates et cœurs de palmier en salade  
Roti de dinde à l'estragon  
Courgettes provençales  
Fourme d'Ambert  
Tarte au flan



\*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.