

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

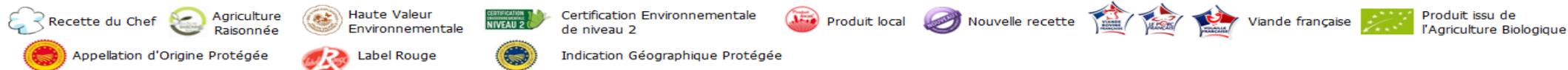
Végétarien
Salade de concombres à la ciboulette
Tarte à la cancoillotte
Salade verte
Merlemont
Crème dessert à la vanille

*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.