



Vos menus du mois Septembre

Du 30 août au 3 sept 2021

Du 6 sept au 10 sept 2021

Du 13 sept au 17 sept 2021

Du 20 sept au 24 sept 2021

Du 27 sept au 1 octobre 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	<p> Poisson blanc pané et citron Riz à la tomate Brie Val de Saône Kiwi</p>	<p> Céleri en rémoulade Cordon bleu Carottes à la crème Samos *Liégeois à la vanille Flan à la vanille</p>	<p>Pommes de terre bio en salade * Escalope de porc bio et son jus Choux-fleurs bio à la béchamel Vache qui rit Flan vanille</p>	<p> Salade de choux rouges Burger de poisson Pomme frites au four Tomme noire à la coupe Flan au chocolat</p>	<p> Salade de concombre à la crème *Rôti de porc aux herbes Rôti de dinde aux herbes Pilaf de boulgours Pavé du Val de Saône à la coupe Compote de pomme et fruits de la passion</p>		
Végétarien	<p>Salade de penne rigate Tarte au fromage Salade verte Edam à la coupe Ananas au sirop</p>	<p> Betterave au fromage blanc *Rôti de porc à la diable Rôti de dinde à la diable Pommes de terre rissolées Munster des Vosges AOC à la coupe Poire</p>	<p>Salade de pois chiche méditerranéenne Pavé de hoki sauce madras Epinards hachés à la crème Petit moulé nature Prune bio</p>	<p> Haricots verts en salade *Pavé de jambon sauce fermière Jambon de dinde sauce fermière Riz blanc Croc lait Crème dessert au caramel</p>	<p>Penne rigate bio en salade Poulet rôti bio au curry Choux fleurs bio persillés Emmental Raisins noirs</p>		
	<p> Salade de tomate à l'échalote *Jambonneau braisé Jambon de dinde braisé Purée de pommes de terre Fromage fondu le fromy Mousse au chocolat</p>	<p>Taboulié de blé Filet de colin sauce hollandaise Courgettes persillées Camembert à la coupe Yaourt aromatisé</p>	<p> Concombre à la ciboulette en salade Cuisse de poulet rôti de Bourgogne sauce vallée d'auge Coquillettes Fourme d'Ambert AOP à la coupe Compote de pomme et mirabelle</p>	<p>*Pâté de foie et cornichons Salade à l'italienne Rôti de veau émincé sauce à l'ancienne Pilaf de blé du soleil Fromage blanc nature Pomme golden</p>	<p>Salade andalouse Filet de lieu à la tomate Haricots beurre persillés Yaourt nature sucre Prune bio</p>		
Menu rentrée	<p> Carottes râpées au citron Macaroni à la bolognaise Carré frais Yaourt à boire</p>	Végétarien	<p>Salade de coleslaw (chou blanc et carottes bio) Ravioli bio aux légumes Carré frais Tarte aux pommes</p>	L'Automne	Végétarien		
	<p>Salade de pommes de terre bio à la bulgare Sauté de dinde bio sauce colombo Ratatouille à la niçoise Fromage blanc nature Nectarine</p>	<p>Œufs durs à la vinaigrette Emincé de rôti de veau à la méridionale Polenta Petit suisse aux fruits Banane</p>	Végétarien	<p> Carottes râpées à l'orange Omelette aux fines herbes Haricots verts persillés et flageolets Emmental à la coupe Tarte à la framboise</p>	Végétarien	<p>Betterave bio en salade Spaghetti sauce tomate au soja bio Edam coupe Banane</p>	<p> Céleri en vinaigrette Sauté de bœuf au jus Pommes de terre à la béchamel Chanteneige Gâteau moelleux au chocolat et noix de coco</p>

*Plat contenant du porc
Variante sans porc

Recette du Chef Agriculture Raisonnée Produit local Nouvelle recette Viande française Produit issu de l'Agriculture Biologique Pêche durable MSC

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.

