

# Le Menu du Mois d'Avril 2024

Du 01 au 05 avril 2024

Du 08 au 12 avril 2024

Du 15 au 19 avril 2024

VACANCES Zone A

Du 22 au 26 avril 2024

VACANCES Zones A et B

Du 29 avril au 03 mai 2024

VACANCES Zone B

LUNDI

Jour férié

MARDI

Salade de tomates à l'échalote  
Fricassée de poulet à la crème  
Pilaf de blé  
Camembert Val de Saône  
Liégeois à la vanille

MERCREDI

Salade mexicaine  
Tortilla de patata  
Courgettes à la béchamel  
Fromage fondu de chèvre  
Poire

JEUDI

Salade de choux rouges  
Couscous aux boulettes d'agneau  
Semoule couscous  
Croc lait  
Compote de pomme abricot

VENDREDI

\*Saucisson à l'ail  
Terrine de légumes  
Hachis de poisson aux poireaux  
Petit suisse sucré  
Banane

Salade de boulgour  
Rôti de dinde sauce blanquette  
Haricots verts persillés  
Brie  
Kiwi

Salade de carottes à l'échalote  
Chili con carne  
Riz blanc  
Carrémembon saônois  
Pêche au sirop

Salade de betteraves  
Nuggets de poisson  
Epinards hachés à la crème  
Cancoillotte nature  
Orange

Salade verte vosgienne  
\*Vosgiflette au lard  
Vosgiflette au jambon de dinde  
Yaourt nature sucré  
Gâteau lorrain

Œuf à la mayonnaise  
Coquillettes et légumes au fromage  
Fromage fondu Le Fromy  
Poire

Chou fleur à la vinaigrette  
\*Jambonneau braisé  
Jambon de dinde braisé  
Pommes de terre à l'anglaise  
Fromage blanc  
de bourgogne bibeleskaese  
Pomme gala

Khira raïta de concombres  
Lasagnes de saumon  
Crème de brebis  
Compote de pomme fraise

Terrine de légumes  
Aiguillettes de poulet sauce Vallé d'Auge  
Poêlée mexicaine  
Chanteneige  
Banane

Macédoine à la vinaigrette  
Tarte au fromage  
Salade verte  
Tartare ail et fines herbes  
Flan au chocolat

\*Salade de cervelas à la vinaigrette  
Feuilleté au fromage fondu  
Boulettes de veau aux oignons  
Ratatouille niçoise  
Roussot  
Cheesecake

Betteraves voronoff  
Riz cantonnais  
Tomme blanche  
Poire

Céleri remoulade  
Escalope viennoise  
Purée florentine  
Vache qui rit  
Flan à la vanille

Taboulé oriental  
Quenelles de veau aux herbes  
Haricots beurre  
Yaourt nature  
Orange

Médaille de surimi et sa mayonnaise  
Bœuf aux carottes et  
pommes de terre mornay  
Rondelé aux trois poivres  
Kiwi

Salade de tomates au basilic  
Cassolette de poisson sauce navarin  
Polenta  
Camembert Val de Saône  
Compote de pomme pêche

Salade de carottes au citron  
Boulettes de bœuf comtois à la tomate  
Pommes de terre rissolées  
Carré fondu  
Mousse au chocolat

Salade printanière  
Curry de boulgour aux légumes et haricots  
au coco  
Petit suisse aux fruits  
Banane

Jour férié

Radis et beurre  
\*Emincé de porc à la crème  
Balot de veau à la crème  
Macaroni  
Régal des Moines  
Compote de poire

Salade de concombres  
Aiguillettes de poulet sauce dijonnaise  
Poêlée maraîchère  
Vache Picon  
Tarte aux pommes



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.