

Le Menu du Mois de Septembre 2023

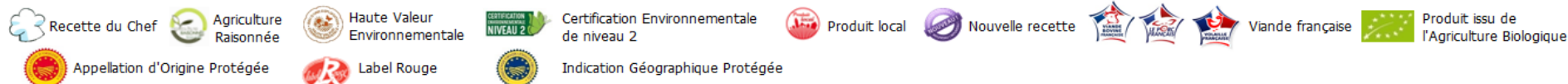
Du 4 au 8 septembre 2023

Du 11 au 15 septembre 2023

Du 18 au 22 septembre 2023

Du 25 au 29 septembre 2023

	Du 4 au 8 septembre 2023	Du 11 au 15 septembre 2023	Du 18 au 22 septembre 2023	Du 25 au 29 septembre 2023
LUNDI	<p>Rentrée scolaire</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de betteraves Cordon bleu Purée de pommes de terre Vache picon Compote pomme - abricot 	<ul style="list-style-type: none"> Délice de thon Boulettes de bœuf au curry Semoule Petit suisse sucré Pêche 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots verts Paëlla au poulet Riz blanc Yaourt nature de St Bresson Prune 	<p>Végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Khira raïta de concombres Stick de mozzarella panée Carottes à la crème Fourme d'Ambert Crème dessert à la vanille
MARDI	<p>Végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de blé Galette de lentilles vertes Haricots plats Emmental Pomme golden 	<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw Nuggets de poisson et ketchup Chou fleur béchamel Tartare ail et fines herbes Crème dessert au caramel beurre salé de St Bresson 	<ul style="list-style-type: none"> * Saucisson sec Feuilleté aux fromage de chèvre Parmentier de carottes Edam Kivi 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles Gratin de poisson Poêlée automnale Petit suisse sucré Raisin blanc
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates et mozzarella Quenelle de veau au jus Pâtes papillons Yaourt nature de St Bresson Kivi 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de concombres au fromage blanc Fricassée de poulet de Bourgogne sauce forestière Pommes de terre vapeur Camembert val de Saone Yaourt brassé à la framboise de St Bresson 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de boulgour Balot de veau à la tomate Courgettes persillées Régal des moines Velouté fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Thon à la vinaigrette *Chicons, pommes de terre et jambon au fromage Chicons, pommes de terre et jambon de dinde au fromage Vache qui rit Pomme gala
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> * Pâté de foie Terrine de légume Pavé de colin poché au citron Epinards hachés à la crème Brie à la coupe Chou à la vanille 	<p>Végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de coquillettes Boulettes de soja au coulis de tomates Haricots beurre Fromy Prune 	<p>Développement durable</p> <ul style="list-style-type: none"> Méli mélo de céleri et carottes Coquillettes aux légumes et au fromage Cancoillotte Compote de poire 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de mâche Fricassée de poulet de Bourgogne sauce blanquette Riz créole Gouda Yaourt aromatisé au citron de St Bresson
VENDREDI	<p>Entrons dans la mée</p> <ul style="list-style-type: none"> Radis et beurre Manchon de poulet sauce barbecue Chips Mini babybel Crème dessert au chocolat de St Bresson 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade *Pavé de jambon sauce fermière Roti de dinde sauce fermière Julienne de légumes Carrémenton à la coupe Beignet fourré à l'abricot 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates au basilic Pavé de colin sauce crème Pommes de terre anglaise Charcennay à la coupe Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou blanc *Knack et ketchup Knack de volaille et ketchup Petits pois au jus Merlemont à la coupe Tarte à la compote de pommes



*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.