

Le Menu du Mois de Septembre 2024

Du 02 au 06 septembre 2024

Du 09 au 13 septembre 2024

Du 16 au 20 septembre 2024

Du 23 au 27 septembre 2024

Du 30 au 04 octobre 2024

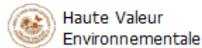
	Du 02 au 06 septembre 2024	Du 09 au 13 septembre 2024	Du 16 au 20 septembre 2024	Du 23 au 27 septembre 2024	Du 30 au 04 octobre 2024
LUNDI	Rentrée scolaire Salade de betteraves Cordon bleu Purée de pommes de terre Vache qui rit Compote de pomme fraise	Végétarien Salade de tomates à l'échalote Escalope pané végétale Epinards hachés à la béchamel Brie Beignet au chocolat et noisette	Choux fleurs à la vinaigrette Couscous de poisson Semoule Fromage fondu de chèvre Prunes	Salade de betteraves voronoff *Rôti de porc sauce saint laurent Rôti de dinde sauce saint laurent Haricots plats et flageolets persillés Saint paulin Kiwi	Salade carmen Aiguillettes de poulet sauce vallée d'auge Carotte à l'orientale Fromage blanc nature Pomme gala
MARDI	Radis roses et beurre Cassolette de poisson sauce navarin Pilaf de blé Crème d'emmental Melon	Salade perline Rôti de dinde au jus Haricots verts à la méridionale Croc lait Poire	Melon Chili con carne Riz blanc Régail des moines Fromage frais et son lit de fraise de St Bresson	Macédoine à la vinaigrette Dos de colin sauce madras Pennes rigates Yaourt aromatisé Raisin blanc	Végétarien Céleri rémoulade Mafé de légumes Polenta Cantal Compote de pomme pêche
MERCREDI	Végétarien Feuilleté de fromage fondu Boulettes de soja au coulis de tomates Courgettes persillées Fourme d'Ambert Pomme gala	*Cervelas à la vinaigrette Œuf dur à la vinaigrette Balot de veau aux herbes Pilaf de boulgour Fromage blanc aux fruits Kiwi	Salade de pommes de terre *Pavé de jambon sauce barbecue Jambon de dinde sauce barbecue Petits pois carotte persillés Crème de brebis Orange	Radis rose et beurre Hachis parmentier Carrémembon saônois Poire au sirop	Salade verte Cubes de saumon à l'oseille Pilaf de blé aux petits légumes Edam Liégeois au chocolat
JEUDI	Céleri en rémoulade *Echine de porc à la crème Paupiette de dinde à la crème Macaronis Carré Roussot Flan au chocolat	Repas froid Khira raïta de concombres Thon à la mayonnaise Salade de riz Tomme noire Pêche au sirop	Végétarien Terrine de légumes et mayonnaise Coquillettes et légumes au fromage Petit suisse sucré Pomme golden	*Saucisson sec Œuf dur à la mayonnaise Nuggets de volaille Epinard haché à la crème Fromage fondy le Fromy Banane	Thon à la vinaigrette *Choucroute garnie Choucroute garnie Déllice de camembert fondu Prunes
VENDREDI	Médaille de surimi à la mayonnaise Bœuf aux pommes de terre et choux fleurs sauce béchamel Yaourt nature sucré Prunes	Carotte râpée au citron *Knacks et ketchup Pommes de terre en ragout Cancillotte Raison blanc	Céleri à la vinaigrette Fricassée de poulet sauce buffalo Frites Camembert val de saône Compote de pomme abricot	Manger autrement Concombre au fromage blanc Tarte au fromage de chèvre et tomates basilic Salade verte Vache picon Cake au citron	Salade de tomates au basilic Rissollette de veau Courgettes à la béchamel Rondelé aux 3 poivres Crumble de fruit rouges



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.