

# Le Menu du Mois de Août 2024

Du 05 au 09 août 2024

Du 12 au 16 août 2024

Du 19 au 23 août 2024

Du 26 au 30 août 2024

	Du 05 au 09 août 2024	Du 12 au 16 août 2024	Du 19 au 23 août 2024	Du 26 au 30 août 2024
<b>LUNDI</b>	<b>Végétarien</b> Khira raita de concombres Galette aux lentilles et boulgour Purée de légumes Camembert Val de Saône Compote de pomme fraise	Salade de tomates au basilic Navarin de moules aux petits légumes Riz blanc Cantal Flan au caramel	Salade de betteraves Cordon bleu Carottes à la crème Cancoillotte Melon	Chou fleur cocktail *Rôti de porc au jus Filet de lieu sauce nantua Pommes de terre ragout Petit suisse aux fruits Nectarine
<b>MARDI</b>	Feuilleté au fromage Rôti de dinde à l'estragon Chou fleur Yaourt nature Salade de pastèque fraiche	<b>Végétarien</b> Radis rose et beurre Nuggets de blé Epinard haché à la béchamel Roussot Clafoutis à l'ananas	Salade de boulgour Hachis de saumon et purée de courgettes Fromage fondu de chèvre Pêche	Taboulé à l'oriental Boulettes de veau sauce saint laurent Haricots verts persillés Carrémbon saônois Orange
<b>MERCREDI</b>	Céleri remoulade Raviolis à l'italienne Brie Mousse au chocolat	Macédoine de légumes *Echine de porc à la dijonnaise Balot de veau à la dijonnaise Semoule Crème d'emmental Orange	<b>Végétarien</b> Salade de choux rouges Croc fromage végétal Brunoise de légumes Fromage blanc nature Eclair au chocolat	*Saucisson à l'ail Médaille de surimi à la mayonnaise Haut de cuisse de poulet sauce bourguignon Riz créole Camembert cœur de lion Salade de pastèques fraîches
<b>JEUDI</b>	*Paté de foie Jambon de dinde Calamars à la romaine et citron Petits pois carotte persillés Crème de brebis Pomme golden	<b>Jour férié</b>	Céleri à la vinaigrette Cheeseburger Frites et ketchup Régal des moines Compote de poire	<b>Végétarien</b> Terrine de légumes Timbale au fromage Salade verte Carré fondu Crème dessert à la vanille
<b>VENDREDI</b>	Ceuf dur à la mayonnaise Balot de veau aux herbes Polenta Coulommier Poire	Salade de pommes de terre Fricassée de poulet sauce vallée d'auge Haricots beurres Vache qui rit Abricots	<b>Repas froid</b> Salade de concombres *Jambon blanc Thon à la mayonnaise Salade perline Tomme noire Yaourt brassée à la fraise de St Bresson	Salade de tomate Dos de colin à l'oseille Epinard haché à la crème Fromage fondu le Fromy Tarte aux 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.