

Le Menu du Mois de Juillet 2024

Du 08 au 12 juillet 2024

Du 15 au 19 juillet 2024

Du 22 au 26 juillet 2024

Du 29 au 02 août 2024

LUNDI

Douceur d'avocats au fromage fondu
Filet de lieu à la crème
Petits pois carottes au jus
Camembert Val de Saône
Pêche

Végétarien
Salade de tomates à l'échalote
Chili sin carne
Riz blanc
Buche du pilat
Compote de pomme abricot

Macédoine à la vinaigrette
Dos de colin sauce nantua
Frites
Yaourt nature sucré
Pomme gala

Taboulé de blé
Filet d'églinefin à la tomate
Haricots verts au jus
Carré fondu
Crème dessert au caramel

MARDI

Végétarien
Khira raita de concombres
Boulettes de soja au coulis de tomate
Purée de pommes de terre
Brie
Flan au chocolat

Feuilleté au fromage
Quenelles de brochet à l'armoricaine
Haricots beurres
Petit suisse nature sucré
Melon

Céleri remoulade
Moules marinière à la crème
Torsade
Petit louis
Compote de pomme banane

Végétarien
Salade de betteraves au fromage blanc
Emietté de saumon aux petits légumes
Riz créole
Carré saonais
Orange

MERCREDI

Salade carmen
Dos de colin sauce duglere
Epinard haché à la béchamel
Fromage blanc nature
Banane

Terrine de légumes
Omelette à la mexicaine
Pilaf de blé
Carré de l'Est
Orange

Œuf dur à la mayonnaise
Sticks de mozzarella panés
Purée estivale
Cancoillotte
Choux à la vanille

Végétarien
Salade de tomates
Tarte au fromage
Salade verte
Camembert cœur de lion
Compote de poire

JEUDI

Radis rose et beurre
Macaroni au fromage et à la béchamel
-
Chevretine
Mosaïque de fruits au sirop

Salade verte
Nuggets de poissons
Chou fleur aurore
Emmental
Beignet fourré au chocolat et noisette

Salade marocaine
Filet de lieu à la dijonnaise
Carottes façon grand-mère
Régal des moines
Pêche

Médaille de surimi et sa mayonnaise
Pommes de terre sauce végétarienne
-
Petit suisse aux fruits
Nectarine

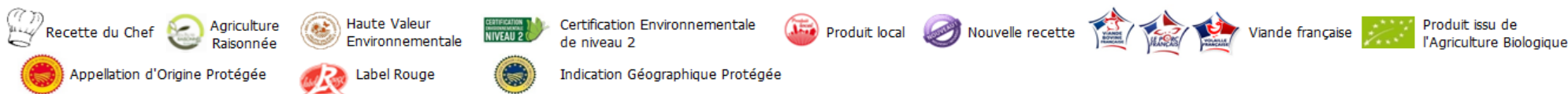
VENDREDI

Œuf dur à la mayonnaise
Curry de boulgour aux légumes
et haricots au coco
-
Coulommier
Salade de pastèque fraîche

Repas froid
Salade de betteraves
Thon à la mayonnaise
Salade de pommes de terre
Vache qui rit
Poire

Végétarien
Salade de concombres
Couscous végétarien
Semoule couscous
Tomme noire
Fromage frais sur son lit
de fraise de St Bresson

Courgette tartare
Escalope pané végétal
Epinard haché à la crème
Mimolette
Carré à l'abricot



*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.