

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

 *Saucisson sec
Douceur d'avocats au fromage fondu
Rôti de dinde sauce saint laurent
 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
*Rôti de porc sauce aigre douce
Aiguillettes de poulet sauce aigre douce
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
*Jambon braisé aux herbes
Jambon de dinde aux herbes
Haricots beurres
Petit suisse nature sucré
 Melon



Céleri remoulade
Fricassée de poulet sauce barbecue
Torsade
 Fromage fondu de chèvre
Compote de pomme banane




 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
Escalope de veau haché au jus
Pilaf de blé
Cantal 
Orange 



 *Cervelas
Œuf dur à la mayonnaise
Parmentier du soleil
-
Cancoillotte 
Choux à la vanille



Salade de tomates 
Tarte au fromage
Salade verte
Croc'lait 
Compote de poire 





Végétarien

JEUDI




Radis rose et beurre
Macaroni à la bolognaise
-
 Crème de brebis
Mosaïque de fruits au sirop

Salade verte 
Nuggets de volaille
Chou fleur aurore
 Bridelight à l'emmental
Beignet fourré au chocolat et noisette





Salade marocaine
*Echine de porc à la moutarde ancienne
Rôti de dinde à la moutarde ancienne
Carottes façon grand-mère
 Régal des moines
Pêche 

 Médaille de surimi et sa mayonnaise
 Boulettes de veau sauce barbecue
Pommes de terre à la vapeur 
Petit suisse aux fruits
Nectarine 




VENDREDI



Œuf dur à la mayonnaise
Balot de veau au curry
Pilaf de boulgour
Roussot 
 Salade de pastèque fraîche 

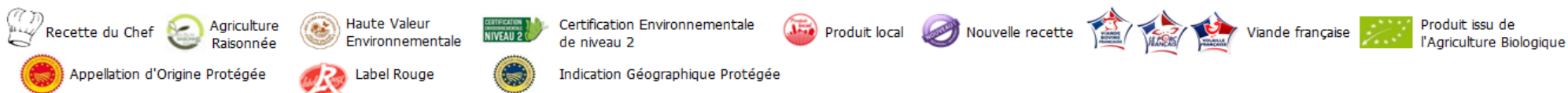
Repas froid

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
Cordon bleu
Epinard haché à la crème
Fromage fondu le Fromy 
 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.