



Vos menus du mois Juin

Du 31 mai au 4 juin 2021

Du 7 juin au 11 juin 2021

Du 14 juin au 18 juin 2021

Du 21 juin au 25 juin 2021

Du 28 juin au 2 juillet 2021

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

<p>Céleri en rémoulade Escalope de poulet à la crème Pâtes papillons Pavé 3 provinces de Haute-Saône Crème dessert à la vanille</p>	<p>Salade de boulgour Sauté de bœuf au jus Choux-fleurs à la vapeur Vache qui rit Pomme gala </p>	<p>Végétarien Salade de concombre au fromage blanc Escalope pané végétale Purée florentine Camembert à la coupe Compote de fruit</p>	<p>Lentilles en salade *Rôti de porc à la basquaise Rôti de dinde sauce basquaise Courgettes persillées Coulommiers à la coupe Melon</p>	<p> Salade de tomates et mozzarella Hachis parmentier Emmental à la coupe Flan au caramel</p>
<p>Taboulé à l'oriental Filet de colin meunière et quartier de citron Courgettes persillées à la provençale Carré fondu Velouté fruits</p>	<p> Radis roses et beurre Boulettes d'agneau à la tomate Semoule couscous Gouda à la coupe Flan nappé</p>	<p>Salade de riz Sauté de veau à l'ancienne Poêlée de légumes estivales Fromage fouette madame loik Nectarine</p>	<p>Céleri rapé sauce cocktail Bœuf aux carottes et pommes de terre sauce mornay Fromage fondu le fromy *Liégeois à la vanille Flan à la vanille</p>	<p>Végétarien Betteraves au fromage blanc Cari de lentilles, pommes de terre et courge Petit moule nature Pomme golden</p>
<p>Végétarien Salade de tomates à l'échalote Risotto à la tomate et au fromage Buche du pilat à la coupe Salade fraîcheur de pastèque et pomme </p>	<p>Betteraves en salade Filet de lieu sauce hollandaise Pommes de terre en ragoût Yaourt nature sucre Orange</p>	<p>Repas froid Macedoine de légumes à la mayonnaise *Salade de jambon blanc aux herbes et échalote Salade de jambon de poulet aux herbes et échalotes Salade de penne rigate P'tit flo épi Banane</p>	<p>Taboulé de blé Pavé de hoki sauce aurore Epinards hachés à la crème Edam à la coupe Yaourt aromatisé</p>	<p>Khira raita de concombres Rôti de dinde sauce poulette Nouilles Brie à la coupe Mousse au chocolat</p>
<p>*Cervelas et cornichons Thon à la vinaigrette Emincé de rôti de veau sauce printanière Carottes persillées Petits suisses aux fruits Banane</p>	<p>Végétarien Salade de tortis Crêpes aux champignons Salade verte Brie val de Saône à la coupe Entremet au chocolat</p>	<p>Repas de fin d'année Carottes rapées Cheesburger Pommes frites au four et ketchup Yaourt aromatisé Gâteau moelleux au chocolat et noisette</p>	<p>Salade de coleslaw *Paella Paella au poulet Carré frais Compote de pomme fraise</p>	<p>Repas froid Sandwich "Le bon thon" Chips Yaourt à boire Compote en gourde</p>
<p>Haricots verts en salade *Macaronis à la carbonara Macaronis à la carbonara Kiri Cake aux pommes et caramel </p>	<p>Médailon de surimi et citron Cordon bleu Ratatouille niçoise et polenta Chevretine Poire</p>	<p> Salade de tomates au basilic Poisson blanc pané sauce tartare Haricots verts au jus Mandubien local à la coupe Crème dessert au caramel</p>	<p>Végétarien Coquillettes en salade Tarte à la cancoillotte Salade verte Fromage blanc nature Pêche</p>	<p> Melon Rôti de veau émincé à la tomate Haricots verts persillés Petit suisse nature sucré Gâteau aux pêches </p>

*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.

