



Vos menus du mois de Mai 2021

Du 3 au 7 mai 2021

Du 10 au 14 mai 2021

Du 17 au 21 mai 2021

Du 24 au 28 mai 2021

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Tartare de courgettes
Sauté de veau à la crème

Carottes à l'ail
Carré fondu

*Liégeois au chocolat
Flan au chocolat

Tomates et cœurs de palmier en salade
Rôti de dinde sauce poulette
Choux- fleurs à la vapeur et
Purée de pommes de terre
Petit moulé nature
Ananas au sirop

Coquillettes en salade
Nuggets de poisson
Epinards hachés à la crème
Chanteneige
Poire

Macédoine de légumes à la vinaigrette
*Saucisse de Montbéliard
Chipolatas de dinde grillées et ketchup
Riz à la tomate
Edam à la coupe
Poire

Betterave en salade
Calamars à la romaine et citron
Courgettes à la béchamel
Petit suisse aux fruits
Pomme golden

Concombre en salade
Tomate farcie
Riz blanc
Brie à la coupe
Mousse au chocolat

Choux-fleurs sauce cocktail
*Emincé de porc à la basquaise
Rôti de dinde sauce basquaise
Pommes de terre à la béchamel
Tomme noire à la coupe
Orange

Salade verte aux noix
Gratin de poisson
Nouilles
Croc lait
Compote de pomme abricot

Végétarien

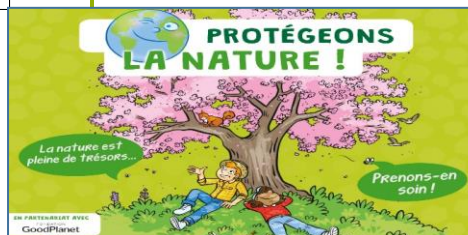
Taboulé à l'orientale
Crêpes au fromage
Julienne de légumes
Fromage fondu " vache picon"
Gâteau de riz au lait

Macédoine de légumes à la mayonnaise
*Chicons pommes de terre et jambon au fromage
Chicons pommes de terre à la dinde et au fromage
Yaourt nature sucré
Banane

Végétarien

Carottes râpées au citron
Croissant feuilleté à l'emmental
Brunoise de légumes
Fromage le p'tit louis
Flan au caramel

Blé en salade
Boulettes de bœuf sauce printanière
Haricots verts persillés
Coulommiers coupe
Banane



*Saucisson à l'ail et cornichons
Thon à la vinaigrette
Emincé de rôti de veau au jus
Pommes frites au four
Carré de l'Est à la coupe
Entremet pistache

Les Abeilles

Salade verte
Aiguillettes de volaille à la moutarde et au miel
Pilaf de boulgour
Yaourt nature et miel
Tarte aux pêches et au miel

Végétarien

Céleri en vinaigrette
Tortilla de patata
Petits pois et carottes au jus
Yaourt nature sucré
Flan nappé

Carottes râpées
Steak haché de bœuf au jus et ketchup
Polenta
Pavé du val de Saône à la coupe
Orange

Végétarien

Salade de coleslaw
Omelette nature
Pasta chifferi sauce tomate
Tartare à l'ail et aux fines herbes
Yaourt aromatisé

Salade de concombre au fromage blanc
Bœuf bourguignon
Choux romanesco et
Purée de pommes de terre
Emmental à la coupe
Gâteau moelleux au chocolat et noix de coco

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique

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.

