



Vos menus du mois de Mars

Du 1 au 5 mars 2021

Du 8 au 12 mars 2021

Du 15 au 19 mars 2021

Du 22 au 26 mars 2021

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Tomate et cœurs de palmier en salade
 Blanquette de veau
Riz créole
Samos
Compote de pomme nectarine

Betteraves en salade
Rôti de dinde sauce poulette
Nouille
Carré fondu
 Pomme Gala

Khira raita de concombres
***Jambon sauce moutarde à l'ancienne**
 Jambon de dinde sauce moutarde à l'ancienne
Carottes persillées
Fromage à l'ail et aux fines herbes
Crème dessert chocolat

Végétarien

Céleri en rémoulade
Boulettes de soja et ketchup
Légumes couscous et semoule
Tomme noire à la coupe
*Liégeois à la vanille
Flan à la vanille

Potage crécy
Hachis parmentier
 Pavé du val de saône à la coupe
 Pomme golden

Pomme de terre en salade
Filet de colin meunière et quartier de citron
Julienne de légumes sauce mornay
Edam à la coupe
Flan à la vanille

Choux-fleurs à la vinaigrette
Spaghettis à la bolognaise
Petit suisse aux fruits
 Orange

Salade de choux-rouges
Pavé de hoki sauce crème
Purée de pommes de terre aux herbes
Crème d'emmental
Compote de pomme et cassis

Céleri sauce cocktail
Aiguillettes de poulet sauce crème
Pasta chifferi
Petit moulé nature
 Cake au pépites de chocolat

*Roti de porc emincé comtois aux herbes
brocolis à la vapeur et polenta
Yaourt nature sucré
 Orange

Végétarien

Radis roses et beurre
Nuggets de blé
Choux-fleurs au jus
 Fromage fondu le fromy
 Entremet au praliné

Salade penne rigate
Emincé de rôti de veau au jus
Haricots verts persillés
Brie à la coupe
 Banane

Taboulé de blé
 Omelette bio nature
Epinards hachés en béchamel
Petit suisse nature sucré
 Banane

Macédoine de légumes à la mayonnaise
 Steak haché bio sauce tomate
Pommes frites au four
Chanteneige
Velouté fruit

L'eau c'est la vie

Bouillon aux vermicelles
Filet de lieu à la ciboulette
Haricots verts au jus
Lassi à la mangue
Mosaïque de fruits

Œuf à la russe
Tomate farcie
Riz blanc
Croc lait
 Poire

Radis rose et beurre
Paupiette de saumon sauce à la Duglère
Jardinière de légumes
Bûche du Pilat à la coupe
Yaourt aromatisé

Salade de choux-Blancs
Crêpes au fromage
Salade verte
Saint paulin
 Crèmeux du chef à la banane et au caramel

*Cervelas et cornichons
Thon à la vinaigrette
Escalope de poulet sauce alsacienne
Pilaf de boulgour
Carré de l'Est à la coupe
 Kiwi

Salade à l'italienne
*Chicons pommes de terre et jambon au fromage
Chicons pommes de terre à la dinde et fromage
Yaourt nature sucré
 Tarte au chocolat

*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.

