

# Le Menu du Mois de Mars 2024

Du 4 au 8 mars 2024

Vacances Zone B

Du 11 au 15 mars 2024

Du 18 au 22 mars 2024

Du 25 au 29 mars 2024

LUNDI

Salade de haricots verts  
Fricassée de poulet sauce barbecue  
Polenta  
Cancoillotte  
Yaourt à boire à la vanille

Végétarien

Salade de choux blancs  
Escalope panée végétale  
Purée de légumes  
Camembert Val de Saône  
Kiwi

Feuilleté au fromage fondu  
Balot de veau sauce barbecue  
Haricots beurre  
Fromage fondu Le Fromy  
Pomme de saison

Radis roses et beurre  
Macaroni à la bolognaise  
Carré fondu  
Yaourt aromatisé

MARDI

Végétarien

Radis roses et beurre  
Riz cantonnais végétarien  
Edam  
Compote pomme pêche

Salade de blé  
Nuggets de poisson et citron  
Petits pois carottes au jus  
Crème de chèvre  
Pomme de saison

Salade de betteraves  
Emincé de poulet façon kebab  
Frites et ketchup  
Yaourt nature  
Poire

Taboulé oriental  
Boulettes de veau au jus  
Poêlée de légumes  
Rondelé aux trois poivres  
Pomme de saison

MERCREDI

Salade de pâtes alsaciennes  
Boulettes d'agneau sauce Saint Laurent  
Chou fleur  
Tartare ail et fines herbes  
Orange

Thon à la mayonnaise  
Aiguillettes de poulet à la diable  
Courgettes persillées  
Régal des moines  
Banane

Printemps

Carottes râpées  
\*Rôti de porc émincé sauce printanière  
Filet de merlu sauce printanière  
Torsades  
Vache qui rit  
Panna cotta à la fraise

Végétarien

Bouillon aux petites perles  
Pizza au fromage  
Salade verte  
Carrémenton à la coupe  
Flan à la vanille

JEUDI

Soupe au potiron  
Parmentier du soleil  
Yaourt nature sucré  
Eclair au chocolat

Tout Schuss

Potage aux poireaux  
\*Tartiflette au lard  
Tartiflette au jambon de dinde  
Petit suisse aux fruits  
Tarte à la compote de pommes

Végétarien

Salade de riz  
Boulettes de soja au coulis de tomate  
Julienne de légumes  
Crème de brebis  
Banane

Repas de Pâques

Céleri sauce cocktail  
Bouchées à la reine  
Riz créole  
Régal des moines  
Gâteau de Pâques et chocolats

VENDREDI

\*Pâté de foie  
Œuf dur à la mayonnaise  
Emietté de saumon aux légumes  
Pâtes papillons à la crème  
Emmental fondu  
Poire

Salade verte  
Boulettes de bœuf au jus  
Epinards hachés à la crème  
Brie  
Flan nappé

Niveau 2

\*Salade de choux rouges aux lardons  
Salade de choux rouges  
Pavé de colin sauce rougail  
Pilaf de boulgour  
Merlemont  
Pêches au sirop

Œuf à la russe  
Poisson pané et citron  
Purée crécy  
Yaourt nature sucré  
Kiwi



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Haute Valeur Environnementale



Certification Environnementale de niveau 2



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Indication Géographique Protégée

\*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.