

# Le Menu du Mois de Avril 2025



Du 07 au 11 avril 2025

Du 14 au 18 avril 2025


Du 21 au 25 avril 2025

Du 28 au 02 mai 2025

LUNDI




Salade de betteraves   
Chili con carne  
Riz basque  
 Fromage fondu le Fromy  
Ananas au sirop

MARDI




Céleri cocktail  
Dos de colin sauce verte  
Haricot beurre et flageolet persillé   
Buche du pilat  
Mousse au chocolat

MERCREDI


Végétarien

 Salade de pommes de terre  
Nems de légumes et ketchup  
Epinard haché à la béchamel   
Emmental  
Pomme gala 

JEUDI



Carotte rapée   
Escalope de poulet à la dijonnaise  
 Chou fleur au jus  
Carrémembon saônois   
Choux à la vanille





VENDREDI



 Œuf dur à la mayonnaise  
\*Macaroni à la carbonara  
*Macaroni à la carbonara*  
-  
Petit suisse sucré  
Poire


Pâques



Végétarien

Salade africaine  
Steak haché de poulet à la crème  
Semoule   
 Brie  
Liégeois au chocolat

 Salade de boulgour  
\*Echine de porc sauce colombo  
*Navarin de poisson*  
Poêlée maraichère  
 Fromage frais sur lit de fraise  
de St Bresson   
Pomme golden 


Salade de concombres  
Quenelles de brochet à l'armoricaine  
 Coquillettes  
Chevretine  
Compote de pomme abricot 




 \*Pâté breton  
*Douceur d'avocat et au fromage*  
Rôti de veau émincé sauce blanquette  
Pommes de terre rissolées  
 Régal des moines  
Gâteau à la banane et chocolat  
et ses chocolats 




Salade verte savoyarde  
Escalope panée végétale  
Ratatouille niçoise   
 Saint Nectaire  
Crème dessert à la vanille




Jour férié



Végétarien

 Radis rose et beurre  
Tarte au fromage  
Carotte façon grand-mère  
Edam  
Flan nappé


Salade de haricots verts   
Haut de cuisse de poulet sauce barbecue  
Riz aux petits légumes  
Rochois   
 Orange

Médaille de surimi et sa mayonnaise  
\*Chicon, pommes de terre  
et jambon au fromage  
*Chicon, pommes de terre  
et jambon de dinde au fromage*  
-  
 Cancoillotte nature   
 Banane




Taboulé de blé  
 Sauté de bœuf au jus  
Epinard haché à la crème   
 Camembert val de saône  
Compote de pomme fraise

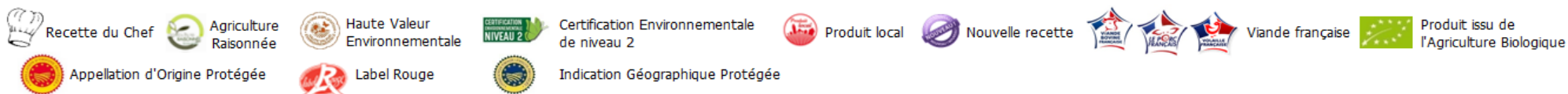
Khira raïta de concombres  
Filet de colin à l'oseille  
Pâtes papillon  
Roussot   
 Petits suisses aux fruits

 \*Rosette  
*Thon à la mayonnaise*  
Hachis parmentier  
-  
Carré de l'Est  
Pomme gala 

Salade carmen  
\*Rôti de porc sauce curry  
*Filet de merlu au curry*  
 Courgettes persillées  
Saint Paulin  
Crème dessert au chocolat

Jour férié

Céleri rémoulade  
Aiguillettes de poulet au jus  
Chou fleur sauce aurore   
 Vache picon  
Biscuit roulé à la crème fouettée  
et aux pommes 



\*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.