

# Le Menu du Mois de Mai 2025




Du 05 au 09 mai 2025

Du 12 au 16 mai 2025




Du 19 au 23 mai 2025

Du 26 au 30 mai 2025




LUNDI

Salade de blé   
\*Emincé de porc au jus  
*Filet de lieu sauce dugléré*  
Epinard haché à la béchamel  
Régal des moines   
Compote de pomme banane 

MARDI

 Salade de tomates au basilic  
Cordon bleu  
Petits pois carottes au jus   
Brie   
Liégeois à la vanille

MERCREDI




Œuf dur à la mayonnaise  
Paupiette de pêcheur à la ciboulette   
Semoule   
Petit suisse sucré  
Orange 

JEUDI

Jour férié






VENDREDI




Anti-gaspi





 Salade de carottes fraîches  
Coquillettes au pesto   
-  
Petit moulé  
Pudding au chocolat 




Végétarien



Repas froid




 \*Saucisson sec  
*Douceur d'avocat au fromage fondu*  
Aiguillettes de poulet sauce dijonnaise  
Riz blanc   
 Yaourt brassé à la myrtille  
de St Bresson   
Pomme golden 




Radis rose et beurre  
Croc fromage végétal   
Courgettes à la provençale   
 Vache picon  
Flan au caramel




 Salade de boulgour  
\*Echine de porc sauce saint laurent  
*Quenelles nature sauce hongroise*  
Haricots verts au jus   
Emmental   
Banane 

Salade de concombres  
Thon à la mayonnaise  
Salade de pommes de terre   
 Carrémembon saônois   
Mousse au chocolat



 Céléri rémoulade  
Raviolis à l'italienne  
-  
Tomme noire  
Compote pomme abricot 



 Salade de tomates à la ciboulette  
Nuggets de poisson   
Carotte façon grand-mère   
Coulommier  
Beignet à la framboise

Rillettes de sardine  
Sauté de bœuf à la tomate   
Frites  
 Roussot  
Pomme gala 




Salade de choux rouges   
Rôti de dinde sauce aigre douce  
Pilaf de riz   
 Fromage fondu le Fromy  
Pêche au sirop



Végétarien



Salade de betteraves   
Pizza au fromage   
Salade verte  
Saint Paulin  
Crème dessert à la vanille

Taboulé à l'oriental  
 \*Jambon braisé  
*Jambon de dinde braisé*  
Epinard haché à la crème   
Fromage blanc nature  
Banane



Végétarien

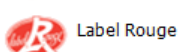
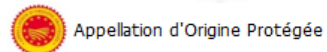
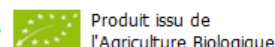
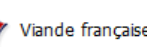
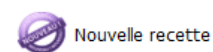
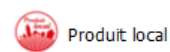
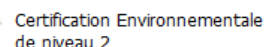
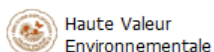
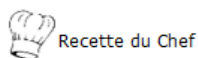
Céléri cocktail  
Escalope panée végétale  
Ratatouille niçoise   
Cancoillotte   
Gâteau moelleux au yaourt 

Macédoine à la mayonnaise   
Filet de colin sauce nantua  
Macaronis  
Mimolette  
 Salade de pastèques

 Khira raïta de concombres  
Balot de veau aux herbes  
Purée de pommes de terre  
Buche de chèvre  
Compote de pomme 

Jour férié

Salade de riz   
Emincé de dinde sauce basquaise  
Duo de haricots  
 Camembert Val de Saône  
Flan nappé



\*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.