

Le Menu du Mois de Mars 2026

Du 02 au 06 mars 2026		Du 09 au 13 mars 2026		Du 16 au 20 mars 2026		Du 23 au 27 mars 2026		Du 30 au 03 avril 2026	
LUNDI									
	Salade de betteraves Boulettes de bœuf à la tomate Riz blanc Croc'lait Kiwi		Taboulé à l'oriental Filet de colin à l'oseille Julienne de légumes Carré de l'Est Crème dessert au caramel		Salade de choux blancs Nems de légumes Petits pois carottes au jus Roussot Compote de pomme abricot		Salade de concombres *Chicon, pommes de terre et jambon au fromage Chicon, pommes de terre à la dinde et fromage Tomme noire Salade de fruits exotiques au sirop		Salade de riz Aiguillettes de poulet sauce bourguignonne Courgettes persillées Camembert cœur de lion Pomme golden
MARDI	Végétarien		Végétarien					Végétarien	
	Pamplemousse Escalope panée végétale Haricots verts au jus Bûche pilat Crème aux œufs		Khira raita de concombres *Jambon sauce fermière Jambon de dinde sauce fermière Macaronis Fromage fondu le fromy Ananas au sirop		Radis rose et beurre Rôti de dinde au jus Ratatouille niçoise Petit suisse sucré Donut au chocolat		Salade de lentilles Balot de veau à l'échalote Epinards hachés à la crème Fromage blanc aux fruits Pommes des Vosges		Potage de légumes verts Coquillettes en bolognaises de lentilles Vache qui rit Crème dessert à la vanille
MERCREDI									
	Carottes râpées Haut de cuisse de poulet sauce buffalo Semoule Mimolette Compote de pomme fraise		Potage de légumes Risotto à la tomate et fromage Camembert Val de Saône Orange		Macédoine à la mayonnaise Quenelles de veau sauce poivre vert Pommes de terres anglaise Coulommiers Poire		Soupe de potiron Torsades aux fruits de mer Brie Mousse au chocolat		Salade de haricots verts *Echine de porc sauce colombo Filet de merlu sauce colombo Poêlée de légumes Yaourt nature Orange
JEUDI									
	Bouillon de vermicelles Hachis de saumon et purée de courgettes Petit suisse aux fruits Banane		Céleri rémoulade Rissollette de veau Epinards hachés à la béchamel Tomme blanche Chou à la vanille		Aux sommets des Alpes Salade verte savoyarde *Croziflette au lard Croziflette au jambon de dinde Petit moulé nature Yaout brassé à la myrtille de St Bresson		Médaillon de surimi à la mayonnaise Cordon bleu Chou fleur aurore Edam Poire		Œuf sur son nid de carottes Sauté de bœuf au cacao Pommes de terre piperade Pont évêque Gâteau chocolat coco et chocolat de Pâques
VENDREDI									
	Salade de boulgour *Rôti de porc à la provençale Filet de merlu à la provençale Chou fleur Régal des moines Flan nappé		*Cervelas Thon à la mayonnaise Aiguillettes de poulet à la crème Frites Fromage blanc nature Pomme golden		Pavé de hoki sauce homardine Haricots plats Gouda Banane		Betteraves voronoff Pizza au fromage Salade verte Cancoillotte nature Flan à la vanille		Céleri cocktail Dos de colin sauce madras Semoule Emmental Compote de pomme pêche



*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.