

Le Menu du Mois de Avril 2026

Du 06 au 10 avril 2026

Du 13 au 17 avril 2026

Du 20 au 24 avril 2026

Du 27 au 1er mai 2026

LUNDI

Jour férié

MARDI

Salade de concombres
Tomate farcie
Pilaf de riz
Carré de l'Est
Mousse au chocolat

MERCREDI

Radis rose et beurre
Haut de cuisse de poulet aux herbes
Purée de pommes de terre
Fromage fondu de chèvre
Petits suisses aux fruits

JEUDI

*Saucisson à l'ail
Terrine de légumes et sa mayonnaise
Pavé de hoki à la crème
Jardinière de légumes au jus
Tomme blanche
Banane

VENDREDI

Salade des penne au basilic
*Rôti de porc au jus
Rôti de dinde au jus
Epinards hachés à la béchamel
Roussot
Pommes des Vosges

Végétarien

Lentilles façon tapenade
Quenelles nature à la dijonnaise
Haricots verts persillés
Coulommiers
Orange

Salade verte
Aiguillettes de poulet panées
Courgettes à la provençale
Yaourt nature
Beignet fourré à la framboise

Thon à la mayonnaise
Raviolis à l'italienne
Buche pilat
Poire

Végétarien

Taboulé à l'orientale
Calamars à la romaine et citron
Epinards hachés à la crème
Fromage blanc nature
Pomme golden

Carottes râpées à l'échalote
Rôti de dinde sauce marengo
Macaronis
Régat des moines
Compote de pomme abricot

Macédoine à la mayonnaise
*Rizibizi au lard
Rizibizi au jambon de dinde
Tomme noire
Banane

Khira raita de concombres
Boulettes de bœuf au jus
Duo de choux fleurs et
pommes de terre à la béchamel
Vache picon
Flan nappé

Salade de betteraves
Tarte au fromage
Salade verte
Edam
Gâteau moelleux au yaourt

Repas régional

Salade de riz sauce césar
Pilons de poulet rôti
Ratatouille niçoise
Camembert Val de Saône
Kiwi

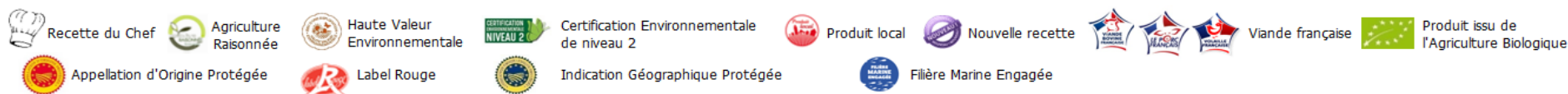
*Choux blancs aux lardons
Choux blancs au jambon de dinde
*Saucisse fumée
Filet de lieu sauce oseille
Pommes de terre grenailles persillées
Cancoillotte nature
Fromage frais à la fraise
de St Bresson

Céleri rémoulade
Lasagnes de saumon
Brie
Liégeois à la vanille

Végétarien

Salade de tomates à la ciboulette
Nuggets de blé
Haricots verts au jus
Emmental
Cake aux pépites de chocolat

Jour férié



*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.