



Vos menus du mois d'Avril

Du 29 mars au 2 avril 2021

Du 5 avril au 9 avril 2021

Du 12 au 16 avril 2021

Du 19 au 23 avril 2021

Du 26 au 30 avril 2021

Vacances Zone A

Vacances Zone A

Vacances Zone B

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi	Concombre en salade Torsade au thon Pavé du Val de Saône à la coupe Flan au caramel	DU CHOCOLAT POUR TOUT LE MONDE !	Salade de boulgour Aiguillettes de poulet à l'alsacienne Choux-fleurs à la vapeur Brie à la coupe Mosaïques de fruits	Céleri râpé sauce cocktail Riz cantonnais Fromage blanc aux fruits Ananas au sirop	Radis roses et beurre *Petit salé aux lentilles Pavé de hoki à la crème Lentilles vertes Fromage fouetté Madame Loïk Crème dessert au caramel
	Taboulé de blé *Emincé de porc roti aux herbes Rôti de dinde aux herbes Courgettes à la crème Carré fondue Poire	Salade de riz Cassiolette de poisson sauce navarin Haricots beurre Petit moult nature Compote de pomme et cassis	Tartare de courgettes Bœuf bourguignon Coquillettes Fromage fondu "Vache picon" Flan nappé	Salades de penne rigate *Emincé de porc au jus Rôti de dinde au jus Haricots verts persillés Gouda à la coupe Orange	Betteraves au fromage blanc Nuggets de blé et ketchup Petit pois au jus Tomme noire à la coupe Pomme gala
	<i>Carottes rapées bio en salade</i> <i>Sauté de dinde bio à la crème</i> <i>Lentilles vertes bio</i> Carré fromager <i>Crème dessert chocolat</i>	Céleri rémoulade Emincé de poulet façon kébab Julienne de légumes sauce béchamel Mimolette Gâteau moelleux au yaourt	Œufs durs à la mayonnaise Tarte au fromage Salade verte Edam à la coupe Poire	Macédoine de légumes à la vinaigrette Paupiette de veau sauce marenge Pilaf de blé Tomme noire coupe Pomme golden	Taboulé à l'orientale Poisson blanc pané sauce tartare Choux-fleurs à la béchamel Yaourt nature sucré Banane
	Repas de Pâques *Pâté de foie et cornicons Médaille de surimi et citron Sauté de veau à l'ancienne Riz créole Pavé 3 provinces de Haute-Saône Gâteau de Pâques du chef	Lentilles en salade Bœuf sauté au jus Nouilles à la sauce tomate Emmental à la coupe Pomme gala	Radis roses et beurre Moules marinières à la crème Pommes frites au four Fromage fondu Le Fromy Mousse au chocolat	Khira raita de concombres Fricassée de poulet sauce moutarde Epinards hachés à la crème et polenta Fromage Le p'tit louis *Liegeois à la vanille Flan à la vanille	Méli mélo de carottes et céleris rapés Bœuf aux courgettes et pommes de terre sauce mornay Samos Flan au chocolat
	Salade verte Oeufs durs sauce basquaise Polenta Vache qui rit Yaourt aromatisé	Salade de pois chiche méditerranéenne Escalope panée végétale Carottes à la crème Yaourt nature sucré Kiwi	Carottes rapées à l'échalote *Jambonneau braisé Jambon de dinde braisé Navets à la béchamel et PDT vapeur Petit suisse aux fruits Banane	Salade verte Brandade de poisson Tartare à l'ail et aux fines herbes Crème aux œufs	Tomates et cœurs de palmier en salade Rôti de dinde façon grand-mère Ratatouille niçoise et semoule Camembert à la coupe Biscuit moelleux à la compote de pomme

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique

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.

