



Vos menus du mois de Mai 2021

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Du 3 au 7 mai 2021

Du 10 au 14 mai 2021

Du 17 au 21 mai 2021

Du 24 au 28 mai 2021

<p>Tartare de courgettes Sauté de veau à la crème Carottes à l'ail Carré fondu *Liégeois au chocolat Flan au chocolat</p>	<p>Tomates et cœurs de palmier en salade Rôti de dinde sauce poulette Choux- fleurs à la vapeur et Purée de pommes de terre Petit moulé nature Ananas au sirop</p>	<p>Coquillettes en salade Nuggets de poisson Epinards hachés à la crème Chanteneige Poire</p>	
<p>Macédoine de légumes à la vinaigrette *Saucisse de Montbéliard Chipolatas de dinde grillées et ketchup Riz à la tomate Edam à la coupe Poire</p>	<p>Betterave en salade Calamars à la romaine et citron Courgettes à la béchamel Petit suisse aux fruits Pomme golden</p>	<p>Concombre en salade Tomate farcie Riz blanc Brie à la coupe Mousse au chocolat</p>	<p>Choux-fleurs sauce cocktail *Emincé de porc à la basquaise Rôti de dinde sauce basquaise Pommes de terre à la béchamel Tomme noire à la coupe Orange</p>
<p>Salade verte aux noix Gratin de poisson Nouilles Croc lait Compote de pomme abricot</p>	<p>Végétarien Taboulé à l'orientale Crêpes au fromage Julienne de légumes Fromage fondu " vache picon" Gâteau de riz au lait</p>	<p>Macédoine de légumes à la mayonnaise *Chicons pommes de terre et jambon au fromage Chicons pommes de terre à la dinde et au fromage Yaourt nature sucré Banane</p>	<p>Végétarien Carottes râpées au citron Croissant feuilleté à l'emmental Brunoise de légumes Fromage le p'tit louis Flan au caramel</p>
<p>Blé Bio en salade Boulettes de bœuf bio sauce printanière Haricots verts bio persillés Camembert coupe Banane</p>		<p>*Saucisson à l'ail et cornichons Thon à la vinaigrette Emincé de rôti de veau au jus Pommes frites au four Carré de l'Est à la coupe Entremet pistache</p>	<p>Les Abeilles Salade verte Aiguillettes de volaille à la moutarde et au miel Pilaf de boulgour Yaourt nature et miel Tarte aux pêches et au miel</p>
<p>Végétarien Céleri en vinaigrette Tortilla de patata Petits pois et carottes au jus Yaourt nature sucré Flan nappé</p>	<p>Carottes râpées Steak haché de bœuf au jus et ketchup Polenta Pavé du val de Saône à la coupe Orange</p>	<p>Végétarien Salade de coleslaw Omelette nature Pasta chifferi sauce tomate Tartare à l'ail et aux fines herbes Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de concombre au fromage blanc Bœuf bourguignon Choux romanesco et Purée de pommes de terre Emmental à la coupe Gâteau moelleux au chocolat et noix de coco</p>

*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.

