

Vos menus du mois Juin

Du 31 mai au 4 juin 2021

Du 7 juin au 11 juin 2021

Du 14 juin au 18 juin 2021

Du 21 juin au 25 juin 2021

Du 28 juin au 2 juillet 2021

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Céleri en rémoulade Escalope de poulet à la crème Pâtes papillons Pavé 3 provinces de Haute-Saône Crème dessert à la vanille	Salade de boulgour Sauté de bœuf au jus Choux-fleurs à la vapeur Vache qui rit Pomme gala	Salade de concombre au fromage blanc Escalope pané végétale Purée florentine Camembert à la coupe Compote de fruit	Lentilles en salade *Rôti de porc à la basquaise Rôti de dinde sauce basquaise Courgettes persillées Coulommiers à la coupe Melon	Salade de tomates et mozzarella Hachis parmentier Emmental à la coupe Flan au caramel
Taboulé à l'oriental Filet de colin meunière et quartier de citron Courgettes persillées à la provençale Carré fondue Velouté fruits	Radis roses et beurre Boulettes d'agneau à la tomate Semoule couscous Gouda à la coupe Flan nappé	Salade de riz Sauté de veau à l'ancienne Poêlée de légumes estivales Fromage fouette madame loik Nectarine	Céleri rapé sauce cocktail Bœuf aux carottes et pommes de terre sauce mornay Fromage fondu le fromy *Liégeois à la vanille Flan à la vanille	Betteraves au fromage blanc Cari de lentilles, pommes de terre et courge Petit moule nature Pomme golden
Salade de tomates à l'échalote Risotto à la tomate et au fromage Buche du pilat à la coupe Salade fraîcheur de pastèque et pomme	Betteraves en salade Filet de lieu sauce hollandaise Pommes de terre en ragoût Yaourt nature sucre Orange	Macedoine de légumes à la mayonnaise *Salade de jambon blanc aux herbes et échalote Salade de jambon de poulet aux herbes et échalotes Salade de penne rigate P'tit flo épi Banane	Taboulé de blé Pavé de hoki sauce aurore Epinards hachés à la crème Edam à la coupe Yaourt aromatisé	Khira raita de concombres Rôti de dinde sauce poquette Nouilles Brie à la coupe Mousse au chocolat
*Cervelas et cornichons Thon à la vinaigrette Emincé de rôti de veau sauce printanière Carottes persillées Petits suisses aux fruits Banane	Salade de tortis Crêpes aux champignons Salade verte Brie val de Saône à la coupe Entremet au chocolat	Carottes rapées Cheesburger Pommes frites au four et ketchup Yaourt aromatisé Gâteau moelleux au chocolat et noisette	Salade de coleslaw *Paella Paella au poulet Carré frais Compote de pomme fraise	Sandwich "Le bon thon" Chips Yaourt à boire Compote en gourde
Haricots verts bio en salade *Macaroni bio à la carbonara Mini babybel Tarte aux pommes	Médailillon de surimi et citron Cordon bleu Ratatouille niçoise et polenta Chevretine Poire	Salade de tomates au basilic Poisson blanc pané sauce tartare Haricots verts au jus Mandubien local à la coupe Crème dessert au caramel	Coquillettes en salade Tarte à la cancoillotte Salade verte Fromage blanc nature Pêche	Melon Rôti de veau émincé à la tomate Haricots verts persillés Petit suisse nature sucré Gâteau aux pêches

*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.

