

Vos menus du mois Septembre



Du 30 août au 3 sept 2021

Du 6 sept au 10 sept 2021

Du 13 sept au 17 sept 2021

Du 20 sept au 24 sept 2021

Du 27 sept au 1 octobre 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	 Haricots verts en ravigote  Poisson blanc pané et citron Riz à la tomate  Brie Val de Saône  Kiwi	 Céleri en rémoulade Cordon bleu  Carottes à la crème  Samos *Liégeois à la vanille Flan à la vanille	Pommes de terre en salade *Echine de porc et son jus Rôti de dinde au jus  Choux-fleurs à la béchamel  Vache qui rit Flan nappé	 Salade de choux rouges  Burger de poisson Pomme frites au four Tomme noire à la coupe Flan au chocolat	 Salade de concombre à la crème *Rôti de porc aux herbes Rôti de dinde aux herbes Pilaf de boulgours  Pavé du Val de Saône à la coupe Compote de pomme et fruits de la passion
Végétarien	Salade de penne rigate  Tarte au fromage Salade verte Edam à la coupe Ananas au sirop	 Betterave au fromage blanc  *Rôti de porc à la diable Rôti de dinde à la diable Pommes de terre rissolées  Munster des Vosges AOC à la coupe  Poire	Salade de pois chiche méditerranéenne  Pavé de hoki sauce madras  Epinards hachés à la crème Petit moult nature  Prune bio	 Haricots verts en salade  *Pavé de jambon sauce fermière Jambon de dinde sauce fermière Riz blanc Croc lait Crème dessert au caramel	Salade de penne rigate Aiguillettes de poulet au curry  Choux fleurs persillés Mimolette  Raisins noirs
	 Salade de tomate à l'échalote  *Jambonneau braisé Jambon de dinde braisé Purée de pommes de terre  Fromage fondu le fromy Mousse au chocolat	Taboulé de blé  Filet de colin sauce hollandaise  Courgettes persillées Camembert à la coupe Yaourt aromatisé	 Concombre à la ciboulette en salade Cuisse de poulet rôti de Bourgogne sauce vallée d'auge Coquillettes  Fourme d'Ambert AOP à la coupe Compote de pomme et mirabelle	*Pâté de foie et cornichons Salade à l'italienne Rôti de veau émincé sauce à l'ancienne Pilaf de blé du soleil Fromage blanc nature  Pomme golden	Salade andalouse  Filet de lieu à la tomate  Haricots beurre persillés Yaourt nature sucre  Prune bio
Menu rentrée	 Carottes râpées au citron Macaroni à la bolognaise Carré frais Yaourt à boire	Végétarien  Salade de coleslaw  Ravioli bio aux légumes Carré fondu  Gâteau pêche	 Macédoine de légumes à la vinaigrette Hachis parmentier Yaourt nature sucre  Raisins blancs	L'Automne Salade verte Sauté de dinde aux éclats de marrons Purée de potiron  Vache picon  Panna cotta à la pomme et cannelle	Végétarien  Tomates et cœurs de palmier en salade Risotto de coquillettes aux petits pois et fromage  Pavé 3 provinces de Haute Saône à la coupe Flan à la vanille
 Salade de pommes de terre bio à la bulgare  Sauté de dinde bio sauce colombo  Ratatouille à la niçoise  Fromage blanc nature  Nectarine	Ceufs durs à la vinaigrette Emincé de rôti de veau à la méridionale Polenta Petit suisse aux fruits  Banane	Végétarien  Carottes râpées à l'orange Omelette aux fines herbes  Haricots verts persillés et flageolets Emmental à la coupe  Tarte à la framboise	Végétarien  Betterave en salade Spaghetti à la tomate et au fromage  Carré roussot à la coupe  Banane	 Céleri en vinaigrette  Sauté de bœuf au jus Pommes de terre à la béchamel  Chanteneige  Gâteau moelleux au chocolat et noix de coco	

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Pêche durable MSC

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.

