



Vos menus du mois Mars 2022

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Du 28 février au 4 mars

Thon à la mayonnaise
*Rôti de porc de Franche-Comté (IGP) sauce chasseur
Flan aux courgettes et au chèvre
Haricots verts à l'espagnole et Purée de PDT
Pavé du Val de Saône à la coupe
Kiwi

Du 7 au 11 mars

Taboulé à l'oriental
Cuisse de poulet rôti de Bourgogne
Epinards hachés en béchamel
Emmental
Flan au chocolat

Du 14 au 18 mars

Betteraves en salade
Sauté de bœuf Comtois à la provençale
Semoule couscous
Fromage Le p'tit Louis
Pomme golden

Du 21 au 25 mars

Végétarien
Choux-rouges bio en salade
Penne rigate à la ricotta et aux épinards
Camembert Cœur de Lion
Crème dessert à la vanille

Du 28 mars au 1er avril

Thon à la vinaigrette
Steak haché (VBF) au jus
Carottes persillées
Vache qui rit
Pomme de saison

Mardi gras
Courgettes tartare
Riz bio à la cantonnaise
Fromage fouetté Madame Loik
Beignet de Carnaval
Végétarien

Repas du Nord
Haricots verts bio en salade
*Chicons pommes de terre et jambon au fromage
Chicons pommes de terre à la dinde et au fromage
Yaourt nature de Montbéliard
Clafoutis normand

Végétarien
Salade de tomates et mozzarella
Cocotte de lentilles à l'indienne
Coquillettes à la tomate
Kiri
Riz au lait

Velouté de courgettes
*Chipolata grillée et ketchup
Tarte au fromage
Purée de pommes de terre
Croc'lait
Banane

Coquillettes en salade
Quenelles de brochet sauce lyonnaise
Brocolis vapeur
Petit suisse aux fruits
Orange

choux-blancs bio en salade
Filet de poulet de Bourgogne à la crème
Pilaf de boulgour
Yaourt nature sucré de Montbéliard
Poire

Végétarien
Khira raita de concombres
Omelette bio aux fines herbes
Blésotto forestier
Pavé des 3 Provinces
Compote de pêche

Salade de pâtes tortis
Rôti de dinde sauce miel et thym
Poelée de légumes bio au jus
Fromage fondu "Vache Picon"
Compote de fruit

Macédoine de légumes à la mayonnaise
Aiguillette de Poulet sauce dijonnaise
Riz créole
Yaourt de Bourgogne nature sucré
Kiwi

Salade de verte
*Tartiflette
Tariflette
Cancoillotte nature du Doubs
Compote en gourde

Salade à l'italienne
Tagliatelles à la bolognaise
Edam
Crème dessert bio de St Bresson au chocolat

Potage Crécy
Rôti de veau Comtois émincé sauce Colombo
Navet à la béchamel et
Pommes de terre vapeur
Tomme blanche à la coupe
Pomme gala

Fête des couleurs
Salade verte
Filet de lieu au curry
Riz aux petits légumes
Yaourt de Montbéliard aux fruits
Banane

Radis roses et beurre
Emincé de rôti de veau au jus
Polenta
Carré frais
Gaufre liégeoise au chocolat

*Paté breton
Pizza margherita
Filet de poulet de Bourgogne au jus d'herbes
Choux de Bruxelles et pilaf de blé
Chanteneige
Banane

*Pâté de foie et cornichons
Concombre en salade
Pavé de colin sauce crème
carottes bio façon vichy
Fromage fondu "le Fromy"
Banane

Céleri râpé sauce cocktail
Brandade de poisson
Samos
Orange

Salade Coleslaw (chou blanc et carotte bio)
*Saucisse de Montbéliard (IGP)
Omelette sauce aurore
Pommes de terre vapeur
Cancoillotte nature du Doubs
Flan au chocolat

*Cervelas (VPF) et cornichons
Œufs durs à la vinaigrette
Filet de colin meunière
Choux-fleurs sauce Mornay
Brie du Val de Saône
Poire

Végétarien
Œuf à la russe
Raviolis bio aux légumes
Petit moult nature
Tarte aux pommes

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



HVE : Haute Valeur Environnementale

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.

