

Le Menu du Mois de Septembre 2022

Du 29 août au 2 septembre

Du 5 au 9 septembre

Du 12 au 16 septembre

Du 19 au 23 septembre

Du 26 au 30 septembre

LUNDI

Salade de concombres en cubes
Boulettes de bœuf au jus
Pommes de terre frites
Mandubien à la coupe
Yaourt aromatisé de Montbéliard

Végétarien

Radis et beurre
Chili sin carne
Riz créole
Brie à la coupe
Yaourt aromatisé de Montbéliard

Salade de pommes de terre
Paupiette de veau à la tomate
Haricots beurre persillés
Roussot à la coupe
Orange

Développement durable

Salade de concombres à la crème
Carry de lentilles blondes façon créole
Mélange de cinq céréales
Emmental fondu
Crème dessert au chocolat

Salade de chou blanc
*Knack et ketchup
Chipolatas de dinde
Pommes de terre sautées
Fromy
Compote pomme fraise

MARDI

Taboulé oriental
Poisson pané sauce tartare
Chou fleur
Fromage blanc
Pastèque

Salade de blé
Filet de poulet de Bourgogne sauce blanquette
Haricots verts au jus
Yaourt nature
Pomme gala

Salade coleslaw
Paëlla au poulet et riz
Vache qui rit
Crème dessert au caramel beurre salé

Chou fleur à la vinaigrette
Rôti de dinde aux herbes
Spaghettis
Yaourt nature de Montbéliard
Prune

Salade de riz
Gratin de poisson
Poêlée automnale
Bridelight à l'emmental
Raisin noir

MERCREDI

Terrine de poisson aux trois légumes
Sauté de bœuf comtois sauce chasseur
Courgettes persillées
Croc'lait
Pêche

Mousse de betteraves
Rôti de veau émincé au jus
Pommes de terre vapeur
Emmental fondu
Banane

Céleri rémoulade
Courgette farcie
Semoule de couscous
Carré de l'est à la coupe
Yaourt à la vanille

Salade de boulgour
Paleron de bœuf sauce barbecue
Carottes à l'ail
Edam
Compote de pommes

Végétarien

Carottes râpées à l'échalote
Œuf dur à la tomate
Polenta
Carré de l'Est à la coupe
Yaourt aromatisé de Montbéliard

JEUDI

Rentrée scolaire

Salade de betteraves
Cordon bleu
Purée crécy
Gouda
Compote de pommes

Œuf dur vinaigrette
Nuggets de volaille et ketchup
Epinards branches à la crème
Carré fondu
Chou à la vanille

Végétarien

Salade de lentilles
Crêpe au fromage
Julienne de légumes
Yaourt nature de Montbéliard
Raisin blanc

Salade verte
Lasagnes
Fourme d'Ambert à la coupe
Yaourt aromatisé

Végétarien

Thon mayonnaise
Bœuf, pommes de terre et chou fleur béchamel
Carré fondu
Banane

VENDREDI

Végétarien

Salade de tomates-mozzarella
Œuf dur à la béchamel
Riz blanc
Fromy
Flan à la vanille

Salade verte
Filet de lieu à la bretonne
Coquillettes
Vache picon
Compote de poire

Pays de la Loire

*Rillettes
Jambon de dinde
Moules marinières
Pommes de terre rissolées
Croc'lait
Chausson aux pommes

*Pâté de foie
Terrine de légumes
Poisson pané et citron
Poelée de légume sauce mornay
Audincourtois à la coupe
Poire

Végétarien

Salade verte
Fricassée de poulet de Bourgogne à la forestière
Petits pois carottes au jus
Yaourt nature sucré
Moëlleux à la compote de pommes



*Plat contenant du porc - Variante sans porc

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.