



Vos menus du mois de Juin 2019

Lundi

Du 03 au 07 juin 2019

Journée développement durable

Salade de pâtes estivale
Escalope de poulet à la crème
Petits pois à la française
Carré de l'Est à la coupe
 Orange bio

Du 10 au 14 juin 2019

Lundi de Pentecôte

Du 17 au 21 juin 2019

Salade de pommes de terre tartare
Escalope viennoise
Courgettes à la crème
Fromage ail et fines herbes
 Poire

Du 24 au 28 juin 2019

Radis roses et beurre
Filet de colin à la bretonne
Riz blanc
Petit moulé nature
Fromage blanc aux fruits

Du 01 au 05 juillet 2019

Riz en salade
*Echine de porc au jus
Cuisse de poulet au jus
Navets et pommes de terre béchamel
Petit moulé aux noix
 Melon

Mardi

Journée développement durable

Salade coleslaw
Filet de merlu meunière
Epinards hachés à la crème
Pavé 3 provinces
de Haute Saône à la coupe
 Tarte au flan

Taboulé à l'orientale
Paleron de bœuf braisé
Choux-fleurs sauce aurore
Carré fondu
 Kiwi

Salade de tomates au basilic
Boulettes d'agneau au jus
Semoule couscous
Gouda à la coupe
Flan nappé

Blé en salade
 Sauté de bœuf aux échalotes
Brocolis vapeur
Carré roussot à la coupe
Pêche

Tartare de courgettes
*Saucisse de Toulouse
Chipolatas de dinde grillées
Haricots blancs à la tomate
Fromage fondu Le Fromy
 Pomme

Mercredi

Journée développement durable

Salade de tomates à l'échalote
*Saucisse de Montbéliard (IGP)
Knacks de volaille
Pommes de terre sautées
Coulommiers à la coupe
Poire au sirop

Lentilles en salade
Tortilla de patate
Poêlée mexicaine
Vache qui rit
 Pomme

Salade de riz façon fermière
 Bœuf bourguignon
Carottes à l'ail
Chanteneige
 Nectarine

Betteraves en salade
*Jambon blanc et cornichons
Jambon de dinde et cornichons
Coquillettes
Yaourt nature sucré
 Banane

Tomate à la mozzarella
Rôti de veau émincé à la moutarde
Jardinière de légumes au jus
Mimolette à la coupe
Liégeois au chocolat

Jeudi

*Salami et cornichons
Roulade de volaille
Rôti de veau émincé sauce vendangeur
Salsifis persillés
Fromage blanc nature
 Banane

Céleri vinaigrette
Chili con carné
Riz créole
Emmental à la coupe
Yaourt aromatisé

Repas de fin d'année
 Melon
Filet de cabillaud façon fish & chips et ketchup
Pommes frites au four
Yaourt à boire
 Cœur fondant au chocolat

*Pâté de campagne et cornichons
Médaille de canard et cornichons
 Tarte niçoise
Salade de mâche
Chèvreteine
Crème dessert au caramel

Céleri pomme et raisins
Haché de poulet basquaise
Pilaf de boulgour
Camembert à la coupe
 Panacotta à la fraise

Vendredi

Haricots verts en ravigote
*Macaroni à la carbonara
Macaroni à la carbonara
Kiri
Mousse au chocolat

Salade de concombres à la ciboulette
Pavé de hoki à la provençale
Pilaf de blé du soleil
Bûche du pilat à la coupe
Crème dessert à la vanille

Salade de pâtes torti
*Rôti de porc à la diable
Rôti de dinde à la diable
Haricots beurrés persillés
 Brie Val de Saône à la coupe
 Orange bio

Carottes râpées à l'orange
Hachis parmentier
Edam à la coupe
Compote pomme et abricot

Khira raïta de concombre
Poisson pané et citron
Poêlée estivale
Fromage blanc nature
Beignet à la framboise

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Viande Française

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.

