



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Vos menus du mois de Juin 2019

	Du 03 au 07 juin 2019	Du 10 au 14 juin 2019	Du 17 au 21 juin 2019	Du 24 au 28 juin 2019	Du 01 au 05 juillet 2019
Lundi	<p><i>Journée développement durable</i></p> <p>Salade de pâtes estivale Timbale d'endives Petits pois à la française Carré de l'Est à la coupe Orange bio</p>	<p><i>Lundi de Pentecôte</i></p>	<p>Salade de pommes de terre tartare Courgettes à la béchamel et au thon Fromage ail et fines herbes Poire </p>	<p> Radis roses et beurre Filet de colin à la bretonne Riz blanc Petit moulé nature Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Riz en salade Filet de lieu à la crème Navets à la béchamel et pommes de terre vapeur Petit moulé aux noix Melon</p>
Mardi	<p><i>Journée développement durable</i></p> <p>Salade coleslaw Filet de merlu meunière Epinards hachés à la crème Pavé 3 provinces de Haute Saône à la coupe Tarte au flan </p>	<p>Taboulé à l'orientale Sticks de mozzarella panés Choux-fleurs sauce aurore Carré fondu Kiwi </p>	<p> Salade de tomates au basilic Boulette de soja et coulis de tomate Semoule couscous Gouda à la coupe Flan nappé</p>	<p>Blé en salade Steak de soja végétal aux coulis de tomate Brocolis vapeur Carré roussot à la coupe Pêche</p>	<p>Tartare de courgettes Pavé de hoki à la bretonne Haricots blancs à la tomate Fromage fondu Le Fromy Pomme </p>
Mercredi	<p><i>Journée développement durable</i></p> <p> Salade de tomates à l'échalote Omelette au fromage Pommes de terre sautées Coulommiers à la coupe Poire au sirop</p>	<p>Lentilles en salade Tortilla de patate Poêlée mexicaine Vache qui rit Pomme </p>	<p>Salade de riz à l'emmental et aux champignons Œufs durs sauce mornay Carottes à l'ail Chanteneige Nectarine </p>	<p>Betteraves en salade Omelette à la piperade Coquillettes Yaourt nature sucré Banane </p>	<p> Tomate à la mozzarella Timbale aux champignons et poireaux Jardinière de légumes au jus Mimolette à la coupe Liégeois au chocolat</p>
Jeudi	<p>Délice de thon Filet de cabillaud sauce crème Salsifis persillés Fromage blanc nature Banane </p>	<p>Céleri vinaigrette Chili con carné végétarien Riz créole Emmental à la coupe Yaourt aromatisé</p>	<p><i>Repas de fin d'année</i></p> <p> Melon Filet de cabillaud façon fish & chips et ketchup Pommes frites au four Yaourt à boire Cœur fondant au chocolat </p>	<p>Médaille de surimi et citron Tarte niçoise Salade de mâche Chèvre Crème dessert au caramel</p>	<p>Céleri pomme et raisins Œufs durs à la basquaise Pilaf de boulgour Camembert à la coupe Entremet au caramel </p>
Vendredi	<p>Haricots verts en ravigote Macaronis au fromage et béchamel Kiri Mousse au chocolat</p>	<p> 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</p>	<p>Salade de pâtes torti Timbale aux oignons Haricots beurres persillés Brie Val de Saône à la coupe </p>	<p>Carottes râpées à l'orange Brandade de poisson Edam à la coupe Compote pomme et abricot</p>	<p>Khira raita de concombre Poisson pané et citron Poêlée estivale Fromage blanc nature Beignet à la framboise </p>

*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.

