

Le Menu du Mois de Août 2024

Du 05 au 09 août 2024

Du 12 au 16 août 2024

Du 19 au 23 août 2024

Du 26 au 30 août 2024

LUNDI

Végétarien

Khira raita de concombres
Galette aux lentilles et boulgour
Purée de légumes
Camembert Val de Saône
Compote de pomme fraise

Salade de tomates au basilic
Navarin de moules aux petits légumes
Riz blanc
Buche du pilat
Flan au caramel

Salade de betteraves
Cordon bleu
Carottes à la crème
Cancoillotte
Melon

Chou fleur cocktail
*Rôti de porc au jus
Filet de lieu sauce nantua
Pommes de terre ragout
Petit suisse aux fruits
Nectarine

MARDI

Feuilleté au fromage
Rôti de dinde à l'estragon
Chou fleur
Yaourt nature
Salade de pastèque fraîche

Radis rose et beurre
Nuggets de blé
Epinard haché à la béchamel
Carré de l'Est
Clafoutis à l'ananas

Salade de boulgour
Hachis de saumon et purée de courgettes
Petit louis
Pêche

Taboulé à l'oriental
Boulettes de veau sauce saint laurent
Haricots verts persillés
Carrémbon saônois
Orange

MERCREDI

Céleri remoulade
Raviolis à l'italienne
Brie
Mousse au chocolat

Macédoine de légumes
*Echine de porc à la dijonnaise
Balot de veau à la dijonnaise
Semoule
Crème d'emmental
Orange

Salade de choux rouges
Croc fromage végétal
Brunoise de légumes
Fromage blanc nature
Eclair au chocolat

*Saucisson à l'ail
Médaille de surimi à la mayonnaise
Haut de cuisse de poulet sauce bourguignon
Riz créole
Camembert cœur de lion
Salade de pastèques fraîches

JEUDI

*Paté de foie
Jambon de dinde
Calamars à la romaine et citron
Petits pois carotte persillés
Chevretine
Pomme golden

Jour férié

Céleri à la vinaigrette
Cheeseburger
Frites et ketchup
Régal des moines
Compote de poire

Terrine de légumes
Timbale au fromage
Salade verte
Carré fondu
Crème dessert à la vanille

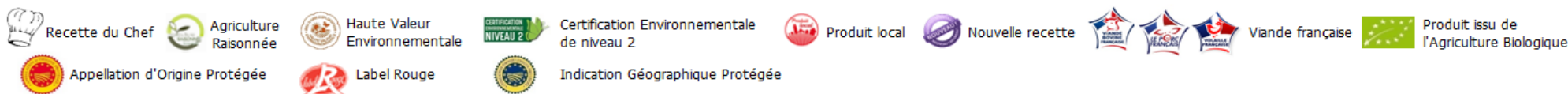
VENDREDI

Ceuf dur à la mayonnaise
Balot de veau aux herbes
Polenta
Coulommier
Poire

Salade de pommes de terre
Fricassée de poulet sauce vallée d'auge
Haricots beurres
Vache qui rit
Abricots

Repas froid
Salade de concombres
*Jambon blanc
Thon à la mayonnaise
Salade perline
Tomme noire
Yaourt brassée à la fraise
de St Bresson

Salade de tomate
Dos de colin à l'oseille
Epinard haché à la crème
Mimolette
Tarte aux 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.