

Vos menus du mois juin 2020

Du 01 au 05 juin 2020

Du 08 au 12 juin 2020

Du 15 au 19 juin 2020

Du 22 au 26 juin 2020

Du 29 juin au 03 juillet 2020

Semaine développement durable

FERIE

LUNDI DE PENTECÔTE



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

<p>Salade de betteraves Brandade de poisson Edam Beignet à la pomme</p>	<p>Salade niçoise *Rôti de porc aux herbes <i>Rôti de dinde aux herbes</i> Haricots verts à l'espagnole Petit suisse nature sucré Orange</p>	<p>Salade de tomates à la ciboulette Sauté de bœuf sauce barbecue (VPF) Purée de pommes de terre aux herbes Vache qui rit Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de penne rigate Acras de morue et citron Courgettes à la provençale Tomme blanche portion Pomme</p>	<p>Salade de pommes de terre aux échalotes *Jambonneau braisé (VPF) <i>Jambon de dinde braisé</i> Navets en béchamel Emmental à la coupe Kiwi</p>
<p>Blé en salade *Jambon braisé (VPF) <i>Jambon de dinde braisé</i> Petits pois à la moutarde Vache qui rit Kiwi</p>	<p>Salade de pâtes torti Quiche aux légumes du soleil Salade verte Vache qui rit Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Taboulé à l'orientale Poisson blanc pané et citron Epinards hachés à la crème Fromage blanc nature Nectarine</p>	<p>Salade de boulgour Emincé de rôti de veau à l'ail et au basilic Haricots verts persillés Petit suisse nature sucré Banane</p>	<p>Betteraves lanières en salade Raviolis à l'italienne Fromage fouetté Madame Loïk Pêche</p>
<p>Macédoine vinaigrette Paleron de bœuf à la tomate Macaroni Gouda Crème dessert à la vanille</p>	<p>*Salade de cervelas (VPF) <i>Salade de bœuf</i> Escalope viennoise Printanière de légumes au jus Chanteneige Pomme</p>	<p>Salade verte aux noix Coquillettes sauce béchamel et fromage Samos Flan au caramel</p>	<p>Sandwich Alpin <i>(Roulade de volaille, salade verte, emmental, mayonnaise)</i> Chips Gouda Compote pomme/banane</p>	<p>Salade de riz Escalope panée végétale Carottes à la crème Vache Picon Crème dessert au caramel</p>
<p>Salade de pommes de terre tartare Omelette au fromage Poêlée de légumes du sud Yaourt nature sucré Banane</p>	<p>Radis roses et beurre Pavé de hoki à la bretonne Pilaf de boulgour Petit moulé nature Mosaïque de fruits</p>	<p>Sandwich Bon Thon <i>(Thon, mayonnaise, tomate, salade verte)</i> Chips Gouda Barre de céréales</p>	<p>Salade de concombres à la crème Tajine de pois chiches et légumes Semoule couscous Carré fondu Compote de pomme et fraise</p>	<p>Sandwich Bon Thon <i>(Thon, mayonnaise, tomate, salade verte)</i> Chips Edam Biscuit fourré chocolat</p>

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



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.

