



Vos menus du mois d'Avril 2020

Du 30 mars au 3 avril 2020

Du 6 avril au 10 avril 2020

Du 13 au 17 avril 2020 Vacances
scolaires zone B

Du 20 au 24 avril 2020 Vacances
scolaires zone A et B

Du 27 avril au 1er mai 2020
Vacances scolaires zone A

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

<p> Salade de concombre à la crème Quenelles de volaille sauce poulette Riz blanc Pavé 3 provinces à la coupe Crème dessert au caramel</p>	<p>Tartare de courgettes Torsade au thon Fromage fondu le Fromy Pêche au sirop</p>		<p> Salade de tomate et mozzarella Pavé de hoki poché à la crème Pastas Chifferi Gouda à la coupe *Liégeois chocolat Flan au chocolat</p>	<p> Concombre à l'échalote en salade *Echine de porc à la diable Rôti de dinde à la diable Pilaf de boulgour Crème de brebis Mousse au chocolat</p>
<p>Betteraves au fromage blanc Paleron de bœuf braisé Navets à la béchamel et pdt vapeur Fromage fouetté Madame Loik Dessert géré par le client</p>	<p> Salade de tomates à la ciboulette Boulettes d'agneau au jus Légumes orientale et semoule Tomme noire à la coupe Velouté fruit</p>	<p>Salade de pois chiche méditerranéenne Poisson blanc pané et citron Julienne de légumes sauce béchamel Carré frais Compote pomme /banane</p>	<p>Blé en salade Paupiette de veau sauce aux herbes Haricots verts persillés Fromage blanc nature Pomme</p>	<p>Végétarien Salade Coleslaw Cocotte de lentilles à l'indienne Semoule de couscous Mimolette portion Compote pomme /mirabelle</p>
<p>Végétarien Salade de pâtes tortis Quiche aux légumes du soleil Salade verte Camembert à la coupe Flan nappé</p>	<p> Médaillon de surimi et citron *Grillade de porc sauce tomate Rôti de dinde à la tomate Pilaf de blé Fromage blanc nature Pomme</p>	<p> Radis roses et beurre Escalope de poulet à la méridionale Polenta Edam coupe Yaourt aromatisé</p>	<p>Céleri à la ciboulette Ailes et manchons de poulet marinés Pomme frites au four Cancoillotte nature du Doubs Tarte à la compote de pomme</p>	<p>Anti-Gaspillage Salade scarole Hachis parmentier Emmental à la coupe Pain perdu aux pépites de chocolat</p>
<p>*Paté de foie et cornichons <i>Médaillon de canard et cornichons</i> Aiguillettes de poulet au jus Choux-fleurs sauce mornay Yaourt nature sucré Orange</p>	<p>Repas de Pâques Céleri rémoulade Rôti de veau émincé et sauce à l'ancienne Haricots beurre et flageolets persillés Mandubien local à la coupe Gâteau de Pâques du Chef </p>	<p>Végétarien Carottes rapées Omelette aux fines herbes Epinards hachés crème et coquillettes Petit moulé Flan vanille</p>	<p>Salade de PDT à la bulgare *Jambon braisé <i>Jambon de dinde braisé</i> Courgettes à la provençale Carré Roussot à la coupe Banane</p>	<p>Œufs durs à la vinaigrette Calamars à la romaine et mayonnaise Printanière de légumes au jus Yaourt nature sucré Kiwi</p>
<p> Radis roses et beurre Gratin de poisson Purée florentine Vache qui rit Ile flottante </p>	<p>Végétarien Lentilles en salade Sticks de mozzarella panés Jeunes carottes persillées Chanteneige Banane</p>	<p> Concombre en salade Steak haché de bœuf grillé Petits pois au jus Carré de l'Est à la coupe Crème aux œufs</p>	<p>Végétarien Betterave en salade Riz cantonnais au tofu Carré fondu Poire</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.

