

Le Menu du Mois de Février 2025

Du 03 au 07 février 2025

Du 10 au 14 février 2025

Du 17 au 21 février 2025

Du 24 au 28 février 2025

LUNDI

Chandeleur

Khira raïta de concombres
Balot de veau au jus
Chou-fleur sauce aurore
Carré de l'Est
Crêpe au sucre

Céleri rémoulade
Nuggets de poisson
Frites et ketchup
Gouda
Compote de pomme abricot

Salade de boulgour
Aiguillettes de poulet à la lyonnaise
Haricots verts au jus
Fromage blanc nature
Pomme golden

Salade de choux blancs
*Pavé de jambon sauce barbecue
Jambon de dinde sauce barbecue
Riz blanc
Roussot
Mousse au chocolat

MARDI

Végétarien

Salade de haricots verts
Riz cantonnais
Emmental
Flan nappé

Taboulé à l'oriental
*Rôti de porc sauce grand-mère
Paupiette de pêcheur sauce verte
Courgettes persillées
Régal des moines
Beignet à la framboise

*Saucisson sec
Salade de tomates au basilic
Lasagne au saumon
Saint Nectaire
Ananas au sirop

Thon à la mayonnaise
Rôti de dinde à la dijonnaise
Semoule
Croc'lait
Kiwi

MERCREDI

Salade de penne
Quenelles de brochet sauce navarin
Epinard haché à la béchamel
Carré de saône
Orange

Médaille de surimi à la mayonnaise
Cordon bleu
Petits pois carottes au jus
Petit suisse aux fruits
Poire

Radis rose et beurre
Parmentier de potiron
Fromage fondu le Fromy
Crème dessert au chocolat

Végétarien

Salade de blé
Timbale au fromage
Carottes façon grand-mère
Mimolette
Compote de pomme banane

JEUDI

Soupe de potiron
*Tartiflette
Tartiflette au jambon de dinde
Yaourt nature
Pomme gala

Régional

Salade verte à l'emmental
Boeuf bourguignon
Pilaf de riz
Cancoillotte
Fromage frais sur son lit de fraise de St Bresson

Végétarien

Macédoine à la mayonnaise
Escalope panée végétale
Epinard haché à la crème
Camembert val de saône
Banane

Betteraves au fromage blanc
Filet de colin à l'oseille
Pâtes papillon
Brie
Poire

VENDREDI

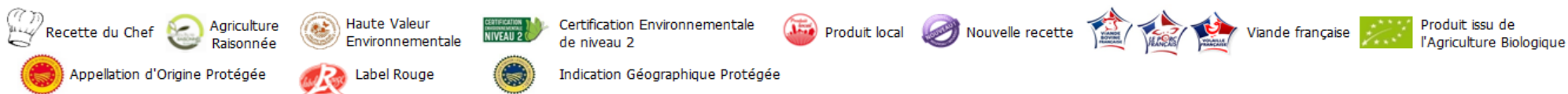
*Pâté breton
Œuf dur à la mayonnaise
Emincé de dinde aux herbes
Printanière de légumes au jus
Vache picon
Liégeois à la vanille

Végétarien

Potage de légumes verts
Torsades au fromage et à la tomate
Tomme noire
Banane

Bouillon de vermicelle
*Quiche lorraine
Tarte au fromage
Salade verte
Buche du pilat
Flan à la vanille

Salade de concombre
Steak haché au jus
Ratatouille
Yaourt aromatisé
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.