



# Vos menus du mois de juillet 2020

Du 06 au 10 juillet 2020

Du 13 au 17 juillet 2020

Du 20 au 24 juillet 2020

Du 27 au 31 juillet 2020

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

<p> <b>Melon</b> Boulettes d'agneau au jus Semoule couscous  <b>Brie Val de Saône à la coupe</b> Crème dessert au caramel</p>	<p> Salade de tomates au basilic *Chipolatas grillées Chipolatas de dinde grillées Purée de pommes de terre  <b>Pavé 3 Provinces de Haute Saône à la coupe</b> *Liégeois à la vanille Crème dessert à la vanille</p>	<p> Taboulé à l'orientale  <b>Sauté de bœuf à la provençale</b> Haricots verts persillés Emmental à la coupe  <b>Pomme</b></p>	<p><b>Végétarien</b>  <b>Radis roses et beurre</b>  <b>Tortilla de patata</b> Poêlée de légumes du sud Petit suisse nature sucré Flan au chocolat</p>
<p>Coquillettes en salade Blanquette de poulet à l'ancienne Haricots beurre Fromage blanc nature Dessert géré par le client</p>	<p> <b>14 juillet</b> Liberté, égalité, fraternité</p>	<p>Salade de boulgour Calamars à la romaine et citron Choux-fleurs à la béchamel Yaourt nature sucré Abricots</p>	<p> Salade de tomates à la ciboulette Aiguillettes de poulet à la basquaise Riz pilaf Fromage Le P'tit Louis Fromage blanc aux fruits</p>
<p><b>Végétarien</b> <b>REPAS FROID</b> Céleri en vinaigrette Œufs durs à la mayonnaise Salade de blé Croc lait Yaourt aromatisé</p>	<p> <b>Radis roses et beurre</b> Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne Carottes persillées Fromage fouetté Madame Loik  <b>Tarte aux groseilles</b></p>	<p>Carottes râpées à l'échalote *Jambon blanc Jambon de dinde et cornichons Pommes frites au four  <b>Canoillette nature du Doubs</b> Flan nappé</p>	<p> <b>*Saucisson à l'ail et cornichons</b> Thon à la vinaigrette Poisson pané et citron Epinards hachés à la crème  <b>Carré Roussot à la coupe</b> Pêche</p>
<p>Mousse de canard et cornichons Nuggets de poisson Jardinière de légumes au jus Edam à la coupe  <b>Banane</b></p>	<p><b>Végétarien</b> Betteraves en salade Riz cantonnais Petit suisse nature sucré  <b>Nectarine</b></p>	<p><b>Végétarien</b>  <b>Clafoutis de légumes du chef</b> Salade verte Camembert à la coupe  <b>Melon</b></p>	<p>Salade de mâche Spaghetti à la bolognaise Petit moulé nature Compote de pomme et banane</p>
<p> <b>Khira raita de concombres</b>  <b>Steak haché de bœuf au jus</b> Polenta Chanteneige  <b>Panacotta à la fraise</b></p>	<p>Pommes de terre en salade Filet de colin meunière Ratatouille à la niçoise Carré fondu  <b>Orange</b></p>	<p><b>REPAS FROID</b> Céleri sauce cocktail Rôti de dinde froid et mayonnaise Salade de pâtes estivale  <b>Vache qui rit</b> Pêche au sirop</p>	<p>Salade coleslaw *Rôti de porc à la portugaise <b>Rôti de dinde à la portugaise</b> Petits pois au jus Gouda à la coupe Beignet à l'abricot</p>

\*Plat contenant du porc  
Variante sans porc



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.

