



Vos menus du mois de Juillet 2021

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Du 5 au 9 juillet 2021

Du 12 au 16 juillet 2021

Du 19 au 23 juillet 2021

Du 26 au 30 juillet 2021

<p> Radis roses et beurre Bœuf aux pommes de terre et Choux-fleurs sauce aurore Fromage raclette à la coupe Crème dessert chocolat</p>	<p> Salade de concombre à la crème *Pavé de jambon sauce Barbecue Jambon de dinde sauce barbecue Penne rigate Tomme noire à la coupe Yaourt aromatisé</p>	<p>Céleri rapé sauce cocktail Nuggets de poisson Jardinière de légumes au jus Pavé 3 Provinces de Haute-Saône à la coupe Tarte aux pommes</p>	<p>Salade de pommes de terre à la bulgare Cordon bleu Epinard Hachés à la crème Yaourt nature sucré Abricots</p>
<p>Carottes rapées au citron Brochette de dinde sauce fermière Ratatouille niçoise et polenta Brie Val de Saône à la coupe Dessert géré par le client</p>	<p> Salade de tomates à l'échalote Boulettes de veau sauce moutarde à l'ancienne Pilaf de boulgour Gouda à la coupe Crèmeux du chef à la banane et au caramel</p>	<p>Végétarien Melon Risotto de coquillettes aux petits pois et au fromage Vache qui rit Flan au chocolat</p>	<p>Betterave au fromage blanc *Echine de porc et son jus Rôti de dinde au jus Lentilles blondes Bûche du Pilat à la coupe *Liégeois au chocolat Flan au chocolat</p>
<p>Repas froid Salade de pâtes estivale Médaille de surimi et mayonnaise citronnée Haricots verts en salade Yaourt à boire Abricots</p>	<p>FETE NATIONALE</p>	<p>*Paté de foie et cornichons Thon à la vinaigrette Roti de dinde aux herbes Pilaf de blé aux petits légumes Petit suisse nature sucré Pêche</p>	<p> Radis roses et beurre Brandade de poisson Fromage fondu Le Fromy Salade fraîcheur de pastèque et pomme</p>
<p>Végétarien Salade verte Couscous marocain végétarien Semoule de couscous Crème de brebis Compote de fruits</p>	<p>Betteraves rouges en salade Calamar à la romaine et mayonnaise Purée estivale Fromage blanc nature Melon</p>	<p> Carottes rapées Steak haché de bœuf au jus Pommes frites au four et Ketchup Emmental à la coupe Velouté fruit</p>	<p>Végétarien Salade de pâtes tortis Tarte aux trois fromages Salade verte P'tit fol épi Flan nappé</p>
<p>Salade Coleslaw Quenelles de volaille à la crème Riz blanc Mimolette Flan Vanille</p>	<p>Végétarien Salade de riz Omelette bio nature Carottes à la crème Camembert à la coupe Nectarine</p>	<p>Repas froid Taboulé à l'orientale Roulade de volaille Concombre en salade Port salut Compote pomme et galette au beurre</p>	<p> Salade de tomate à la ciboulette Ballot de veau sauce aux échalotes Poelée de légumes estivale Edam à la coupe Gâteau aux poires fondantes </p>

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique

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.

