



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Vos menus du mois de Mai 2022

	Du 2 au 6 mai 2022	Du 9 au 13 mai 2022	Du 16 au 20 mai 2022	Du 23 au 27 mai 2022	Du 30 mai au 3 juin 2022
	<p>Salade de betteraves Sauté de dinde sauce poulette <i>Bio pilaf de boulgour</i> Petits suisses natures Pomme gala</p>	<p><i>Bio salade de concombres</i> Steak haché sauce bourguignonne Pommes de terre frites Carré de l'est à la coupe Yaourt aromatisé</p>	<p><i>Bio salade coleslaw fraîche</i> Lentilles vertes sauce coco curry Pilaf de blé Pavé des 3 provinces à la coupe Petits suisses aux fruits</p>	<p>Salade de pommes de terre Pave de hoki sauce madras <i>Bio chou fleur</i> Roussot à la coupe Pomme gala</p>	<p>Salade de tomates au basilic Pois chiches à la crème Riz créole Gouda à la coupe <i>Bio compote de poire</i></p>
	<p>*Pâté de campagne <i>Aspic œuf et jambon de dinde</i> Emincé de bœuf braisé <i>Bio haricots verts au jus</i> Chanteneige Beignet chocolat/noisette</p>	<p><i>Bio taboulé oriental</i> Poisson pané et citron Carottes à la crème Yaourt nature de Montbéliard Orange</p>	<p>*Rosette de Lyon <i>Thon vinaigrette</i> Escalope de poulet à la crème <i>Bio petits pois-carottes</i> Yaourt nature de Bourgogne Gâteau à la pêche</p>	<p>Salade de tomates à la ciboulette Tajine de poulet aux abricots <i>Bio semoule de couscous</i> Emmental à la coupe Clafoutis aux fruits</p>	<p><i>Bio salade de chou blanc</i> Rôti de dinde à la diable Pâtes d'Alsace Fromage blanc de Bourgogne à la vanille Orange</p>
	<p><i>Bio salade de carottes rapées à l'échalote</i> Chili sin carne Riz pilaf Emmental à la coupe Flan au caramel</p>	<p>Thon à la vinaigrette Sauté de bœuf sauce Buffalo Courgettes persillées Bio vache qui rit <i>Bio pomme golden</i></p>	<p>Haricots verts ravigote Boulettes de bœuf sauce champignon Pommes de terre sautées Carré fondu Bio orange</p>	<p><i>Bio salade de betteraves</i> Tagliatelles à la bolognaise Vache Picon Yaourt de Bourgogne aromatisé à la fraise</p>	<p>Salade de blé Emincé de bœuf à la mexicaine <i>Bio carottes vichy</i> Chanteneige Pomme au four</p>
	<p>Salade de coquillettes Boulette de bœuf à la tomate Chou fleur Brie val de Saone à la coupe <i>Bio kiwi</i></p>	<p>Salade d'agrumes Filet de poulet de Bourgogne à l'ananas Navets braisés <i>Bio gouda à la coupe</i> Crème coco caramel</p>	<p>Salade de pâtes alsaciennes *Saucisse blanche <i>Chipolatas de dinde grillée</i> <i>Bio épinards hachés à la crème</i> Tomme noire à la coupe Banane</p>	<p>Jour férié</p>	<p>*Saucisson à l'ail <i>Blanc de poulet</i> <i>Bio hachis parmentier</i> Montbéliard à la coupe Banane</p>
	<p>Salade verte aux noix Poisson marée du jour à la crème et à l'aneth Pommes de terre persillées <i>Bio carré frais</i> Yaourt brassé de Bourgogne à la myrtille</p>	<p>Céleri vinaigrette <i>Bio omelette aux fines herbes</i> Coquillettes Fromage fondu Fromy Banane</p>	<p>Tartare de courgettes Filet de lieu à la bretonne <i>Bio riz blanc</i> Audincourtois à la coupe Compote pomme-abricot</p>	<p>Salade australienne Rôti de veau émincé sauce blanquette Purée de haricots beurre Cancoillotte <i>Bio banane</i></p>	<p><i>Bio salade de concombres</i> Pavé de hoki sauce oseille Poêlée estivale romy Tarte au flan</p>

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



HVE : Haute Valeur Environnementale

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.

