

Le Menu du Mois de Mars 2025

Du 03 au 07 mars 2025

Du 10 au 14 mars 2025

Du 17 au 21 mars 2025

Du 24 au 28 mars 2025

Du 31 au 04 avril 2025

LUNDI

Salade chinoise
Aiguillettes de poulet au jus
Pommes de terre boulangère
Carré fondu
Compote de pomme abricot

Potage de légumes
*Macaroni au jambon et fromage
Macaroni au jambon de dinde sauce mornay
Carré mornay
Pomme gala

Salade de concombres
Balot de veau sauce dijonnaise
Epinard haché à la crème
Tomme noire
Gâteau moelleux au yaourt

Céleri rémoulade
Filet de colin sauce rougail
Riz créole
Mimolette
Liégeois à la vanille

Radis rose et beurre
Nuggets de blé et ketchup
Petits pois carottes au jus
Coulommier
Crème dessert au caramel

MARDI

Radis rose et beurre
Epinard haché à la béchamel
Petit suisse aux fruits
Beignet de Carnaval

Taboulé oriental
Navarin de poisson
Chou fleur
Edam
Liégeois au chocolat

Salade carmen
Emincé de dinde aux herbes
Haricots verts persillés
Roussot
Yaourt à la fraise de St Bresson

Betteraves voronoff
Sticks de mozzarella panés
Purée crécy
Brie
Pomme gala

Khira raïta de concombre
*Pommes de terre à la franc-comtoise
Pommes de terre à la franc-comtoise
Cancoillotte
Compote de pomme pêche

MERCREDI

Œuf dur à la mayonnaise
*Rôti de porc au curry
Filet de merlu au curry
Pilaf de riz
Régal des moines
Orange

Salade de betteraves
Croc fromage végétal
Courgettes à la provençale
Petit louis
Crème dessert à la vanille

Bouillon de vermicelles
Brandade de poisson
Petit suisse sucré
Banane

Salade de blé
Haut de cuisse de poulet à l'échalote
Potée de choux
Vache qui rit
Compote de pomme fraise

Thon à la mayonnaise
Couscous aux boulettes de veau et merguez
Semoule
Camembert val de Saône
Orange

JEUDI

Céleri cocktail
Boulettes de soja au coulis de tomate
Brunoise de légumes
Cantal
Crème catalane

Salade de maïs au poivron
Sauté de poulet façon ajiaco
Pommes de terre à la vapeur
Buche de chèvre
Salade de fruits à l'ananas, mangue et pamplemousse

Médaille de surimi et sa mayonnaise
*Saucisse fumée
Steak haché de poulet au jus
Lentilles
Fromage fondu le Fromy
Pomme golden

Potage de légumes verts
Raviolis à l'italienne
Fromage blanc nature
Banane

*Saucisson à l'ail
Macédoine de légumes et sa mayonnaise
Tarte niçoise
Salade verte
Saint Nectaire
Flan à la vanille

VENDREDI

Salade de torsades
Calamars à la romaine et citron
Haricots verts au jus
Pont évêque
Banane

*Cervelas
Thon à la mayonnaise
Sauté de bœuf sauce buffalo
Riz blanc
Fromage blanc nature
Poire

Macédoine de légumes et sa mayonnaise
Tarte au fromage
Salade verte
Emmental
Flan nappé

Salade de tomates au basilic
*Knacks
Knacks de volaille
Frites et ketchup
Rochois
Mousse au chocolat

Salade de choux blancs
Aiguillettes de poulet sauce aigre douce
Courgette persillée
Yaourt nature sucré
Eclair au chocolat



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Haute Valeur Environnementale



Certification Environnementale de niveau 2



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Indication Géographique Protégée

*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.