

Vos menus du mois Septembre



Du 30 août au 3 sept 2021

Du 6 sept au 10 sept 2021

Du 13 sept au 17 sept 2021

Du 20 sept au 24 sept 2021

Du 27 sept au 1 octobre 2021

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	<p> Haricots verts en ravigote</p> <p> Poisson blanc pané et citron</p> <p>Riz à la tomate</p> <p> Brie Val de Saône</p> <p> Kiwi</p>	<p> Céleri en rémoulade</p> <p>Cordon bleu</p> <p> Carottes à la crème</p> <p> Samos</p> <p>*Liégeois à la vanille</p> <p>Flan à la vanille</p>	<p>Pommes de terre en salade</p> <p>*Echine de porc et son jus</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p> Choux-fleurs à la béchamel</p> <p> Vache qui rit</p> <p>Flan nappé</p>	<p> Salade de choux rouges</p> <p> Burger de poisson</p> <p>Pomme frites au four</p> <p>Tomme noire à la coupe</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p> Salade de concombre à la crème</p> <p>*Rôti de porc aux herbes</p> <p>Rôti de dinde aux herbes</p> <p>Pilaf de boulgours</p> <p> Pavé du Val de Saône à la coupe</p> <p>Compote de pomme et fruits de la passion</p>		
Végétarien	<p>Salade de penne rigate</p> <p> Tarte au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Edam à la coupe</p> <p>Dessert géré par le client</p>	<p> Betterave au fromage blanc</p> <p>*Rôti de porc à la diable</p> <p>Rôti de dinde à la diable</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p> Munster des Vosges AOC à la coupe</p> <p> Poire</p>	<p>Salade de pois chiche méditerranéenne</p> <p> Pavé de hoki sauce madras</p> <p> Epinards hachés à la crème</p> <p>Petit moulé nature</p> <p> Prune bio</p>	<p> Haricots verts en salade</p> <p>*Pavé de jambon sauce fermière</p> <p>Jambon de dinde sauce fermière</p> <p>Riz blanc</p> <p>Croc lait</p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Salade de penne rigate</p> <p>Aiguillettes de poulet au curry</p> <p> Choux fleurs persillés</p> <p>Mimolette</p> <p> Raisins noirs</p>		
	<p> Salade de tomate à l'échalote</p> <p>*Jambonneau braisé</p> <p>Jambon de dinde braisé</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p> Fromage fondu le fromy</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Taboulé de blé</p> <p> Filet de colin sauce hollandaise</p> <p> Courgettes persillées</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p> Concombre à la ciboulette en salade</p> <p>Cuisse de poulet rôti de Bourgogne</p> <p>sauce vallée d'auge</p> <p>Coquillettes</p> <p> Fourme d'Ambert AOP à la coupe</p> <p>Compote de pomme et mirabelle</p>	<p>*Pâté de foie et cornichons</p> <p>Salade à l'italienne</p> <p>Rôti de veau émincé sauce à l'ancienne</p> <p>Pilaf de blé du soleil</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p> Pomme golden</p>	<p>Salade andalouse</p> <p> Filet de lieu à la tomate</p> <p> Haricots beurre persillés</p> <p>Yaourt nature sucre</p> <p> Prune bio</p>		
Menu rentrée	<p> Carottes râpées au citron</p> <p>Macaroni à la bolognaise</p> <p>Carré frais</p> <p>Yaourt à boire</p>	Végétarien	<p> Salade de coleslaw</p> <p> Ravioli bio aux légumes</p> <p>Carré fondu</p> <p> Gâteau pêche</p>	L'Automne	Végétarien		
	<p>Salade de pommes de terre à la bulgare</p> <p>Sauté de dinde sauce colombo</p> <p> Ratatouille à la niçoise</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p> Nectarine</p>	<p>Œufs durs à la vinaigrette</p> <p>Emincé de rôti de veau à la méridionale</p> <p>Polenta</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p> Banane</p>	Végétarien	<p> Carottes râpées à l'orange</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p> Haricots verts persillés et flageolets</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p> Tarte à la framboise</p>	Végétarien	<p> Betterave en salade</p> <p>Spaghetti à la tomate et au fromage</p> <p> Carré roussot à la coupe</p> <p> Banane</p>	<p> Céleri en vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf au jus</p> <p>Pommes de terre à la béchamel</p> <p> Chanteneige</p> <p> Gâteau moelleux au chocolat et noix de coco</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



Pêche durable MSC

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.

