

Le Menu du Mois de Septembre 2025

Du 1er au 05 septembre 2025

Du 08 au 12 septembre 2025

Du 15 au 19 septembre 2025

Du 22 au 26 septembre 2025

Du 29 au 03 octobre 2025

LUNDI

<p>RENTREE SCOLAIRE</p>	<p>Salade de betteraves Cordon bleu Purée de pommes de terre Croc'lait Compote de pomme fraise</p>	<p>Taboulé oriental *Rôti de porc au jus Rôti de dinde au jus Epinards hachés à la béchamel Fromage blanc nature Pastèque</p>	<p>Salade de haricots verts Chili con carne Riz blanc Tomme noire Pomme des Vosges</p>	<p>Khira raïta de concombres Brandade de poisson - Mimolette Pêche au sirop</p>	<p>VEGETARIEN</p>	
	<p>Macédoine à la mayonnaise Sauté de bœuf bourguignon Pilaf de riz Petit suisse aux fruits Raisin blanc</p>	<p>*Saucisson sec Melon Nuggets de poisson Choux-fleurs à l'aurore Camembert cœur de lion Flan au caramel</p>	<p>Salade coleslaw Escalope panée végétale Courgettes à la crème Bûche de chèvre Gateau à la pêche</p>	<p>Betteraves voronoff Steak haché de poulet sauce vallée d'auge Petits pois carottes au jus Roussot Prune</p>		<p>Potage de légumes *Chicon, pommes de terre et jambon mornay Chicon, pommes de terre et jambon de dinde mornay - Chanteneige Compote de pomme</p>
	<p>Salade de boulgour Quenelles natures sauce hongroise Haricots verts persillés Edam Orange</p>	<p>Céleri remoulade Haut de cuisse de poulet sauce barbecue Pâtes papillons Brie Velouté fruit</p>	<p>Salade verte Emietté de thon à la tomate Coquillettes Vache qui rit Compote de poire</p>	<p>Salade carmen *Emincé de porc sauce aigre douce Filet de merlu sauce aigre douce Choux-fleurs Petit suisse sucré Orange</p>		<p>Salade de carottes rapées Boulettes de bœuf sauce charcutière Semoule Camembert val de saône Crème dessert à la vanille</p>
	<p>Radis rose et beurre *Jambon braisé Jambon de dinde braisé Poêlée du Sud Régal des moines Chou à la vanille</p>	<p>Salade de riz Balot de veau sauce mexicaine Carottes persillées Carré de l'Est Prune</p>	<p>Médaille de surimi et sa mayonnaise Aiguillettes de poulet au cheddar Pommes frites Cantal Liégeois à la vanille</p>	<p>DEVELOPPEMENT DURABLE Melon Pennes bolognaises de lentilles - Cancoillotte nature Crème catalane</p>		<p>*Cervelas Œuf dur à la mayonnaise Filet de colin à l'oseille Riz créole Fromage blanc aux fruits Banane</p>
	<p>Salade verte Lasagne de saumon - Coulommiers Mousse au chocolat</p>	<p>REPAS FROID Salade de concombres Œufs durs à la mayonnaise Salade de pommes de terre Fromage fondu le Fromy Ananas au sirop</p>	<p>Salade de blé *Knacks et ketchup Knacks de volaille et ketchup Julienne de légumes Yaourt brassé à la fraise de St Bresson Raisin blanc</p>	<p>Céleri cocktail Rissollette de veau Epinards hachés à la crème Bûche pilat Flan au chocolat</p>		<p>Salade de tomates à la ciboulette Rôti de dinde aux herbes Haricots verts au jus Saint paulin Cake patissier</p>



*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.