



Vos menus du mois d'Avril

Du 29 mars au 2 avril 2021

Du 5 avril au 9 avril 2021

Du 12 au 16 avril 2021

Du 19 au 23 avril 2021

Du 26 au 30 avril 2021

Vacances Zone A

Vacances Zone A

Vacances Zone B

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

<p> Concombre en salade Torsade au thon Pavé du Val de Saône à la coupe Flan au caramel</p>	<p>DU CHOCOLAT POUR TOUT LE MONDE ! Grande Lecoq des chocolats Le village gourmand</p>	<p>Salade de boulgour Filet de cabillaud sauce vallée d'Auge Choux-fleurs à la vapeur Brie à la coupe Mosaïques de fruits</p>	<p>Végétarien Céleri râpé sauce cocktail Riz cantonnais Fromage blanc aux fruits Ananas au sirop</p>	<p> Radis roses et beurre Pavé de hoki à la crème Lentilles vertes Fromage fouetté Madame Loïk Crème dessert au caramel</p>
<p>Taboulé de blé Timbale de thon à la tomate Courgettes à la crème Carré fondu Poire</p>	<p>Salade de riz Cassolette de poisson sauce navarin Haricots beurre Petit moulé nature Compote de pomme et cassis</p>	<p>Tartare de courgettes Pommes de terre sauce mornay Coquillettes Fromage fondu "Vache picon" Flan nappé</p>	<p>Salades de penne rigate Filet de merlu sauce herbes Haricots verts persillés Gouda à la coupe Orange</p>	<p>Végétarien Betteraves au fromage blanc Nuggets de blé et ketchup Petit pois au jus Tomme noire à la coupe Pomme gala</p>
<p>Carottes rapées Filet de merlu aux échalotes Flageolets persillés Saint paulin Flan au chocolat</p>	<p>Céleri rémoulade Tortilla de patata Julienne de légumes sauce béchamel Mimolette Gâteau moelleux au yaourt</p>	<p>Végétarien Œufs durs à la mayonnaise Tarte au fromage Salade verte Edam à la coupe Poire</p>	<p>Macédoine de légumes à la vinaigrette Œufs durs sauce aurore Pilaf de blé Tomme noire coupe Pomme golden</p>	<p>Taboulé à l'orientale Poisson blanc pané sauce tartare Choux-fleurs à la béchamel Yaourt nature sucré Banane</p>
<p>Repas de Pâques Médaille de surimi et citron Dos de colin à la basquaise Riz créole Pavé 3 provinces de Haute-Saône Gâteau de Pâques du chef</p>	<p>Lentilles en salade Filet de lieu à la bretonne Nouilles à la sauce tomate Emmental à la coupe Pomme gala</p>	<p> Radis roses et beurre Moules marinières à la crème Pommes frites au four Fromage fondu Le Fromy Flan au chocolat</p>	<p>Khira raita de concombres Tarte au fromage Epinards hachés à la crème et polenta Fromage Le p'tit louis *Liegeois à la vanille Flan à la vanille</p>	<p>Méli mélo de carottes et céleris rapés Pommes de terre sauce mornay Samos Flan au chocolat</p>
<p>Végétarien Salade verte Œufs durs sauce basquaise Polenta Vache qui rit Yaourt aromatisé C8</p>	<p>Végétarien Salade de pois chiche méditerranéenne Escalope panée végétale Carottes à la crème Yaourt nature sucré Kiwi</p>	<p>Carottes rapées à l'échalote Omelette bio aux oignons Navets à la béchamel et PDT vapeur Petit suisse aux fruits Banane</p>	<p>Salade verte Brandade de poisson Tartare à l'ail et aux fines herbes Crème aux œufs</p>	<p> Tomates et cœurs de palmier en salade Timbale aux oignons Ratatouille niçoise et semoule Camembert à la coupe Biscuit moelleux à la compote de pomme </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.

