



Vos menus du mois de Mars

Du 1 au 5 mars 2021

Du 8 au 12 mars 2021

Du 15 au 19 mars 2021

Du 22 au 26 mars 2021

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Tomate et cœurs de palmier en salade
Dos de colin à la coboulette
Riz créole
Samos
Compote de pomme nectarine

Betteraves en salade
Dos de colin à la crème
Nouille
 Carré fondu
 Pomme Gala

Khira raita de concombres
Filet de colin sauce aurore
Carottes persillées
Fromage à l'ail et aux fines herbes
Flan au chocolat

Végétarien

Céleri en rémoulade
Boulettes de soja et ketchup
Légumes couscous et semoule
Tomme noire à la coupe
Flan à la vanille

Potage crécy
Brandade de poisson
 Pavé du val de saône à la coupe
 Pomme golden

Pomme de terre en salade
Filet de colin meunière et quartier de citron
Julienne de légumes sauce mornay
Edam à la coupe
Flan à la vanille

Choux-fleurs à la vinaigrette
Falafels au coulis de tomate
Spaghettis
Petit suisse aux fruits
 Orange

Salade de choux-rouges
Pavé de hoki sauce crème
Purée de pommes de terre aux herbes
Crème d'emmental
Compote de pomme et cassis

Céleri sauce cocktail
Filet de lieu à la crème
Pasta chifferi
Petit moulé nature
 Cake au pépites de chocolat

Carottes rapées
Escalope pané végétale
brocolis à la vapeur et polenta
Yaourt nature sucré
 Orange

Végétarien

Radis roses et beurre
Nuggets de blé
Choux-fleurs au jus
 Fromage fondu le fromy
 Entremet au praliné

Salade penne rigate
Steak de soja à la tomate et basilic
Haricots verts persillés
Brie à la coupe
 Banane

Taboulé de blé
 Omelette bio nature
Epinards hachés en béchamel
Petit suisse nature sucré
 Banane

Macédoine de légumes à la mayonnaise
Œufs durs sauce mornay
Pommes frites au four
Chanteneige
Velouté fruit

L'eau c'est la vie

Bouillon aux vermicelles
Filet de lieu à la ciboulette
Haricots verts au jus
Lassi à la mangue
Mosaïque de fruits

Œuf à la russe
Risotto à la tomate et au fromage
Riz blanc
Croc lait
 Poire

Radis rose et beurre
Paupiette de saumon sauce à la Duglère
Jardinière de légumes
Bûche du Pilat à la coupe
Yaourt aromatisé

Végétarien

Salade de choux-Blancs
Crêpes au fromage
Salade verte
Saint paulin
 Crèmeux du chef à la banane et au caramel

Thon à la vinaigrette
Omelette aux fines herbes
Pilaf de boulgour
Carré de l'Est à la coupe
 Kiwi

Salade à l'italienne
Chicons et pommes de terre sauce mornay
Yaourt nature sucré
 Tarte au chocolat

*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.

