



Vos menus du mois Juin

Du 31 mai au 4 juin 2021

Du 7 juin au 11 juin 2021

Du 14 juin au 18 juin 2021

Du 21 juin au 25 juin 2021

Du 28 juin au 2 juillet 2021

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

	<p>Céleri en rémoulade Œufs durs à la béchamel Pâtes papillons Pavé 3 provinces de Haute-Saône Crème dessert à la vanille</p>	<p>Salade de boulgour Pavé de hoki aux amandes Choux-fleurs à la vapeur Vache qui rit Pomme gala </p>	<p>Végétarien Salade de concombre au fromage blanc Escalope pané végétale Purée florentine Camembert à la coupe Compote de fruit</p>	<p>Lentilles en salade Dos de cabillaud sauce au confit de citron Courgettes persillées Coulommiers à la coupe Melon</p>	<p> Salade de tomates et mozzarella Brandade de poisson Emmental à la coupe Flan au caramel</p>
	<p>Taboulé à l'oriental Filet de colin meunière et quartier de citron Courgettes persillées à la provençale Carré fondu Velouté fruit</p>	<p> Radis roses et beurre Pavé de saumon sauvage à la crème Semoule couscous Gouda à la coupe Flan nappé</p>	<p>Salade de riz Tortilla de patata Poêlée de légumes estivales Fromage fouette madame loik Nectarine</p>	<p>Céleri rapé sauce cocktail Steak de soja végétal au coulis de tomate Pommes de terre sauce mornay Fromage fondu le fromy Flan à la vanille</p>	<p>Végétarien Betteraves au fromage blanc Cari de lentilles, pommes de terre et courge Petit moule nature Pomme golden</p>
<p>Végétarien</p>	<p> Salade de tomates à l'échalote Risotto à la tomate et au fromage Buche du pilat à la coupe Salade fraîcheur de pastèque et pomme </p>	<p>Betteraves en salade Filet de lieu sauce hollandaise Pommes de terre en ragoût Yaourt nature sucre Orange</p>	<p>Repas froid Macedoine de légumes à la mayonnaise Médaille de surimi et citron Salade de penne rigate P'tit flo épi Banane</p>	<p>Taboulé de blé Pavé de hoki sauce aurore Epinards hachés à la crème Edam à la coupe Yaourt aromatisé</p>	<p> Khira raita de concombres Omelette bio au fromage Nouilles Brie à la coupe Flan au chocolat</p>
	<p>Thon à la vinaigrette Filet de lieu à la provençale Carottes persillées Petits suisses aux fruits Banane</p>	<p>Végétarien Salade de tortis Crêpes aux champignons Salade verte Brie val de Saône à la coupe Entremet au chocolat</p>	<p>Repas de fin d'année Carottes rapées Burger de poisson Pommes frites au four et ketchup Yaourt aromatisé Gâteau moelleux au chocolat et noisette</p>	<p>Salade de coleslaw Paella de la mer Carré frais Compote de pomme fraise</p>	<p>Repas froid Sandwich "Le bon thon" Chips Yaourt à boire Compote en gourde</p>
	<p>Haricots verts en salade Macaronis au fromage et béchamel Kiri Cake aux pommes et caramel </p>	<p>Médaille de surimi et citron Omelette bio nature Ratatouille niçoise et polenta Chevretine Poire</p>	<p> Salade de tomates au basilic Poisson blanc pané sauce tartare Haricots verts au jus Mandubien local à la coupe Crème dessert au caramel</p>	<p>Végétarien Coquillettes en salade Tarte à la cancoillotte Salade verte Fromage blanc nature Pêche</p>	<p> Melon Filet de merlu aux échalotes Haricots verts persillés Petit suisse nature sucré Gâteau aux pêches </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.

