



Vos menus du mois de d'Août 2021

Du 2 au 6 août 2021

Du 9 au 13 août 2021

Du 16 au 20 août 2021

Du 23 au 27 août 2021

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

<p> Radis roses et beurre Bœuf aux pommes de terre et choux-fleurs sauce Aurore Fromage raclette à la coupe Crème dessert chocolat</p>	<p> Salade de concombre à la crème *Pavé de jambon sauce Barbecue <i>Jambon de dinde sauce barbecue</i> Pâtes d'Alsace (IGP) Tomme noire à la coupe Yaourt aromatisé</p>	<p>Céleri rapé sauce cocktail Calamars à la romaine et mayonnaise Purée estivale Pavé 3 Provinces de Haute Saône à la coupe Tarte aux groseilles</p>	<p>Salade de pommes de terre à la bulgare Cordon bleu Epinard Hachés à la crème Yaourt nature sucré Abricots</p>
<p>Carottes rapées au citron Brochette de dinde sauce fermière Ratatouille niçoise et polenta Brie val de Saône à la coupe Clafoutis aux fruits rouges</p>	<p> Salade de tomates à l'échalote Hachis parmentier Gouda à la coupe Crèmeux du chef à la banane et au caramel</p>	<p><i>Végétarien</i> Melon Risotto de coquillettes aux petits pois et au fromage Vache qui rit Flan nappé</p>	<p> Radis roses et beurre *Echine de porc et son jus <i>Flamiche picarde</i> Lentilles blondes Buche du pilat à la coupe *Liégeois à la vanille <i>Flan à la vanille</i></p>
<p><i>Repas froid</i> Salade de pâtes estivale Médaille de surimi et mayonnaise citronnée Haricots verts en salade Yaourt à boire Abricots</p>	<p> Salade de pastèque fraîche Emincé de rôti de veau sauce marengo Courgettes persillées et pomme vapeur Carré frais Mousse au chocolat</p>	<p>*Paté de foie et cornichons <i>Thon à la vinaigrette</i> Rôti de dinde aux herbes Pilaf de blé aux petits légumes Petit suisse nature sucré Pêche</p>	<p>Betterave au fromage blanc Brandade de poisson Fromage fondu Le Fromy Salade fraîcheur de pastèque et pomme</p>
<p><i>Végétarien</i> Salade verte Couscous marocain végétarien Semoule de couscous Crème de brebis Compote de fruits</p>	<p>Betterave en salade Nuggets de poisson Jardinière de légumes au jus Fromage blanc nature Melon</p>	<p> Carottes rapées Steak haché de bœuf au jus Pommes frites au four et Ketchup Emmental à la coupe Velouté fruit</p>	<p><i>Végétarien</i> Salade de pâtes tortis Tartes aux trois fromages Salade verte P'tit fol épi Flan au caramel</p>
<p>Salade Coleslaw Quenelles de volaille à la crème Riz blanc Mimolette Flan Vanille</p>	<p><i>Végétarien</i> Salade de riz Omelette aux oignons Carottes à la crème Pavé du Val de Saône Nectarine</p>	<p><i>Repas froid</i> Taboulé à l'orientale Roulade de volaille Concombre en salade Port salut Compote pomme et galette au beurre</p>	<p> Salade de tomate à la ciboulette Balot de veau sauce aux échalotes Poêlée de légumes estivale Edam à la coupe Gâteau aux poires fondantes </p>

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française

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.

