

Vos menus du mois de Mai 2022



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Du 2 au 6 mai 2022

Salade de betteraves
Boulettes de soja à la tomate
Pilaf de boulgour
Petits suisses nature
Pomme gala

Du 9 au 13 mai 2022

Salade de concombres
Steak haché de soja végétal à la tomate
Pommes de terre frites
Carré de l'est à la coupe
Yaourt aromatisé

Du 16 au 20 mai 2022

Végétarien
Salade coleslaw
Lentilles vertes sauce coco curry
Pilaf de blé
Pavé des 3 provinces à la coupe
Petits suisses aux fruits

Du 23 au 27 mai 2022

Salade de pommes de terre
Pave de hoki sauce madras
Chou romanesco
Roussot à la coupe
Pomme gala

Du 30 mai au 3 juin 2022

Végétarien
Salade de tomates au basilic
Pois chiches à la crème
Riz créole
Gouda à la coupe
Bio compote de poire

Macédoine vinaigrette
Filet de lieu à la bourguignonne
Haricots verts au jus
Chanteneige
Beignet chocolat/noisette

Taboulé oriental
Poisson pané et citron
Carottes à la crème
Yaourt nature
Orange

Thon vinaigrette
Filet de merlu à la crème
Petits pois-carottes au jus
Yaourt nature et miel
Gâteau à la pêche

Fête des fruits

Salade de tomates à la ciboulette
Tajine de pois chiche aux légumes
Semoule de couscous
Emmental à la coupe
Clafoutis aux fruits

Chou fleur à la vinaigrette
Dos de colin au curry
Coquillettes
Fromage blanc nature
Orange

Végétarien
Salade de carottes et **radis**
râpés à l'échalote
Chili sin carne
Riz pilaf
Emmental à la coupe
Flan au caramel

Thon à la vinaigrette
Nugget de Blé et ketchup
Courgettes persillées
Tartare ail et fines herbes
Pomme golden

Haricots verts ravigote
Clafoutis aux légumes
Pommes de terre sautées
Carré fondu
Orange

Salade de betteraves
Tagliatelles tomate-fromage
Vache Picon
Yaourt aromatisé

Salade de blé
Œuf dur sauce portugaise
Carottes Vichy
Samos
Pomme au four

Salade de coquillettes
Omelette à la tomate
Chou fleur
Camembert à la coupe
Kiwi

Les Antilles

Salade d'agrumes
Pave de colin à l'espagnole
Navets braisés
Gouda à la coupe
Crème coco caramel

Salade de tortis
Escalope panée végétale
Epinards hachés à la crème
Tomme noire à la coupe
Banane

Jour férié

Terrine de légumes
Hachis de poisson au poireau
Montbéliard à la coupe
Banane

Salade verte aux noix
Poisson marée du jour à la crème et à l'aneth
Pommes de terre persillées
Petit moulé nature
Velouté fruit

Végétarien

Céleri vinaigrette
Œuf dur à la béchamel
Coquillettes
Fromage fondu Fromy
Banane

Tartare de courgettes
Filet de lieu à la bretonne
Riz blanc
Chèvre tine
Compote pomme-abricot

Salade australienne
Filet de lieu sauce hollandaise
Purée de haricots beurre
Kiri
Banane

Concombres à la menthe
Pavé de hoki sauce oseille
Poêlée estivale
Croc'lait
Tarte au flan

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



HVE : Haute Valeur Environnementale

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.

