

Vos menus du mois de Juin 2022



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Du 6 au 10 juin 2022

Jour férié

Du 13 au 17 juin 2022

Du 20 au 24 juin 2022

Du 27 juin au 1^{er} juillet 2022

Du 4 au 8 juillet 2022

		Salade de tortis *Saucisse de Montbéliard Quenelle de veau sauce baquaise Bio haricots verts à la méridionale Fromage fondu Fromy Melon jaune	Thon mayonnaise Paupiette de veau sauce dijonnaise Pommes de terre vapeur Bio fromage blanc nature Nectarine	Salade de haricots verts Nuggets de volaille et ketchup Bio pilaf de boulgour Petit suisse Melon	Salade de concombres en cubes Boulettes de bœuf au jus Frites Pavé des 3 provinces à la coupe Bio yaourt à la vanille
	Végétarien	Salade de concombres à la crème Couscous de pois chiches aux légumes Bio semoule Cancoillotte nature Crème dessert au caramel	Salade de lentilles Poisson pané et citron Bio courgettes à la crème Chanteneige Bio crème dessert au chocolat	Bio salade de pommes de terre Emincé de bœuf braisé Petits pois à la française Vache qui rit Pomme golden	Bio taboulé oriental Poisson pané sauce tartare Brocolis sauce Mornay Yaourt nature de Bourgogne Pastèque
Végétarien		Céleri rémoulade Œuf dur sauce Mornay Polenta Bio camembert Yaourt aromatisé à la fraise de Bourgogne	*Pâté de foie Blanc de poulet Cordon bleu de dinde Pommes de terre boulangère Bleu à la coupe Bio banane	Salade fraîcheur *Rôti de porc sauce colombo Steak de soja Bio ratatouille niçoise et semoule Vache Picon Tarte au flan	Végétarien Salade de carottes et radis râpés Hachis de purée de courgettes et lentilles corail Fourme d'Ambert Bio compote pomme-banane
	Repas Basque	Médaillon de surimi et citron Emincé de bœuf braisé Julienne de légumes Emmental à la coupe Bio banane	Salade verte et gésiers Balot de veau sauce piperade Haricots blancs à la tomate Bio yaourt nature Gâteau Basque	Bio salade verte Lasagnes Brie à la coupe Yaourt brassé à l'abricot	*Cervelas Timbale de légumes du soleil Boulette de bœuf à l'échalote Bio poêlée de légumes Saint Paulin Yaourt aromatisé de Montbéliard
Fête foraine		Radis et beurre Poulet émincé façon kebab Croquettes de pommes de terre Bio yaourt nature Pancakes au chocolat	Bio salade de betteraves Pavé de hoki sauce à l'oseille Frites Roussot à la coupe Fromage blanc citron vanille	Végétarien Salade de tomates à l'échalote Tarte à l'oignon Bio haricots verts au jus Cantal à la coupe Pastèque	Repas froid Céleri vinaigrette *Jambon blanc Jambon de dinde Salade niçoise Bio chanteneige Clafoutis normand
			Végétarien		Végétarien Salade de tomate mozzarella Bio coquillettes à la tomate et au soja Fromage fondu Fromy Pêche

*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.

