



Vos menus du mois de Juin 2022

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Du 6 au 10 juin 2022

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

Du 6 au 10 juin 2022		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	
<p><i>Jour férié</i></p> <p>Taboulé de blé Filet de colin meunière et citron Petits pois et carottes Petit Louis Pomme gala</p>		<p>Salade de tortis Stick de chèvre pané Haricots verts à la méridionale Tartare ail et fines herbes Melon jaune</p>		<p>Thon mayonnaise Œuf dur sauce dijonnaise Pommes de terre vapeur Fromage blanc nature Nectarine</p>		<p>Salade de haricots verts Nuggets de blé et ketchup Pilaf de boulgour Petit suisse Melon</p>		<p>Salade de concombres en cubes Steak de soja au coulis de tomates Frites Camembert à la coupe Yaourt aromatisé</p>	
<p>Végétarien</p> <p>Taboulé de blé Filet de colin meunière et citron Petits pois et carottes Petit Louis Pomme gala</p>		<p>Végétarien</p> <p>Salade de concombres à la crème Couscous de pois chiches aux légumes Semoule Cancoillotte nature Crème dessert au caramel</p>		<p>Salade de lentilles Poisson pané et citron Courgettes à la crème Chanteneige Flan au chocolat</p>		<p>Salade de pommes de terre Œuf dur sauce béchamel Petits pois à la française Vache qui rit Pomme golden</p>		<p>Taboulé oriental Poisson pané sauce tartare Brocolis sauce Mornay Yaourt nature Pastèque</p>	
<p>Végétarien</p> <p>Céleri rémoulade Œuf dur sauce Mornay Polenta Tomme blanche Yaourt aromatisé</p>		<p>Terrine de légumes Mafé de légumes Pommes de terre boulangère Bleu à la coupe Banane</p>		<p>Salade fraîcheur Steak de soja Ratatouille niçoise et boulgour Vache Picon Tarte au flan</p>		<p>Végétarien</p> <p>Salade de carottes et radis râpés Hachis de purée de courgettes et lentilles corail Tomme noire à la coupe Compote de fruits</p>		<p>Terrine de poisson aux 3 légumes Nuggets de blé et ketchup Courgette persillée Croc'lait Pomme golden</p>	
<p>Repas Basque</p> <p>Poireau vinaigrette Pavé de hoki sauce amandes Julienne de légumes Emmental à la coupe Banane</p>		<p>Repas Basque</p> <p>Salade verte à l'échalote Filet de merlu sauce verte Haricots blancs à la tomate Yaourt nature Gâteau Basque</p>		<p>Salade verte Tagliatelles tomate-fromage Brie à la coupe Petits suisses aux fruits</p>		<p>Timbale de légumes du soleil Filet de lieu à la tomate Poêlée estivale Saint Paulin Yaourt aromatisé</p>		<p>Salade coleslaw Paëlla Gouda à la coupe Flan à la vanille</p>	
<p>Fête foraine</p> <p>Radis et beurre Bio galette de tofu à l'emmental et à la crème Croquettes de pommes de terre Yaourt à boire à la fraise Pancakes au chocolat</p>		<p>Salade de betteraves Pavé de hoki sauce à l'oseille Frites Camembert à la coupe Fromage blanc aux fruits</p>		<p>Végétarien</p> <p>Salade de tomates à l'échalote Tarte à l'oignon Haricots verts au jus Edam à la coupe Pastèque</p>		<p>Repas froid</p> <p>Céleri vinaigrette Œuf dur mayonnaise Salade niçoise Petit moulé nature Clafoutis normand</p>		<p>Végétarien</p> <p>Salade de tomate mozzarella Bio coquillettes à la tomate et au soja Fromage fondu Fromy Pêche</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.

