

# Le Menu du Mois de Septembre 2022

Du 29 août au 2 septembre

Du 5 au 9 septembre

Du 12 au 16 septembre

Du 19 au 23 septembre

Du 26 au 30 septembre

LUNDI

Salade de concombres en cubes  
Boulettes de bœuf au jus  
Pommes de terre frites  
Mandubien à la coupe  
Yaourt aromatisé de Montbéliard

Végétarien

Radis et beurre  
Chili sin carne  
Riz créole  
Brie à la coupe  
Yaourt aromatisé de Montbéliard

Salade de pommes de terre  
Paupiette de veau à la tomate  
Haricots beurre persillés  
Roussot à la coupe  
Orange

Développement durable

Salade de concombres à la crème  
Carry de lentilles blondes façon créole  
Mélange de cinq céréales  
Emmental fondu  
Crème dessert au chocolat

Salade de chou blanc  
\*Knack et ketchup  
Chipolatas de dinde  
Pommes de terre sautées  
Fromy  
Compote pomme fraise

MARDI

Taboulé oriental  
Poisson pané sauce tartare  
Chou fleur  
Fromage blanc  
Pastèque

Salade de blé  
Filet de poulet de Bourgogne sauce blanquette  
Haricots verts au jus  
Yaourt nature  
Pomme gala

Salade coleslaw  
Paëlla au poulet et riz  
Vache qui rit  
Crème dessert au caramel beurre salé

Chou fleur à la vinaigrette  
Rôti de dinde aux herbes  
Spaghettis  
Yaourt nature de Montbéliard  
Prune

Salade de riz  
Gratin de poisson  
Poêlée automnale  
Bridelight à l'emmental  
Raisin noir

MERCREDI

Terrine de poisson aux trois légumes  
Sauté de bœuf comtois sauce chasseur  
Courgettes persillées  
Croc'lait  
Pêche

Mousse de betteraves  
Rôti de veau émincé au jus  
Pommes de terre vapeur  
Emmental fondu  
Banane

Céleri rémoulade  
Courgette farcie  
Semoule de couscous  
Carré de l'est à la coupe  
Yaourt à la vanille

Salade de boulgour  
Paleron de bœuf sauce barbecue  
Carottes à l'ail  
Edam  
Compote de pommes

Végétarien

Carottes râpées à l'échalote  
Œuf dur à la tomate  
Polenta  
Carré de l'Est à la coupe  
Yaourt aromatisé de Montbéliard

JEUDI

Rentrée scolaire

Salade de betteraves  
Cordon bleu  
Purée crécy  
Gouda  
Compote de pommes

Œuf dur vinaigrette  
Nuggets de volaille et ketchup  
Epinards branches à la crème  
Carré fondu  
Chou à la vanille

Végétarien

Salade de lentilles  
Crêpe au fromage  
Julienne de légumes  
Yaourt nature de Montbéliard  
Raisin blanc

Salade verte  
Lasagnes  
Fourme d'Ambert à la coupe  
Yaourt aromatisé

Végétarien

Thon mayonnaise  
Bœuf, pommes de terre et chou fleur béchamel  
Carré fondu  
Banane

VENDREDI

Végétarien

Salade de tomates-mozzarella  
Œuf dur à la béchamel  
Riz blanc  
Fromy  
Flan à la vanille

Salade verte  
Filet de lieu à la bretonne  
Coquillettes  
Vache picon  
Compote de poire

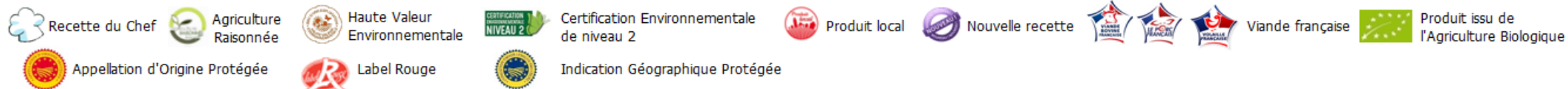
Pays de la Loire

\*Rillettes  
Jambon de dinde  
Moules marinières  
Pommes de terre rissolées  
Croc'lait  
Chausson aux pommes

\*Pâté de foie  
Terrine de légumes  
Poisson pané et citron  
Poelée de légume sauce mornay  
Audincourtois à la coupe  
Poire

Végétarien

Salade verte  
Fricassée de poulet de Bourgogne à la forestière  
Petits pois carottes au jus  
Yaourt nature sucré  
Moëlleux à la compote de pommes



\*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.