

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
Steak de soja végétal au coulis de tomate
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
Filet de lieu sauce ciboulette
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
Nuggets de poisson et ketchup
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 merlu à la crème
Haricots verts au jus
Yaourt nature
Pomme gala

Salade coleslaw
Paëlla sans viande
Vache qui rit
Crème dessert au caramel beurre salé

Chou fleur à la vinaigrette
Escalope panée végétale
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
Nuggets de blé et ketchup sauce chasseur
Courgettes persillées
Croc'lait
Pêche

Salade de betteraves
Paëlla sans viande
Emmental fondu
Banane

Céleri rémoulade
Hachis végétarien
Carré de l'est à la coupe
Yaourt à la vanille

Salade de boulgour
Filet de lieu sauce duglere
Carottes à l'ail
Edam
Compote de pommes

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

Végétarien

JEUDI

Rentrée scolaire

Salade de betteraves
Stick de chèvre pané
Purée crécy
Gouda
Compote de pommes

Œuf dur vinaigrette
Escalope panée végétale
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
Spaghetti au fromage et à la béchamel
Fourme d'Ambert à la coupe
Yaourt aromatisé

Thon mayonnaise
Risotto à la tomate et au fromage
Carré fondu
Banane

VENDREDI

Végétarien

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

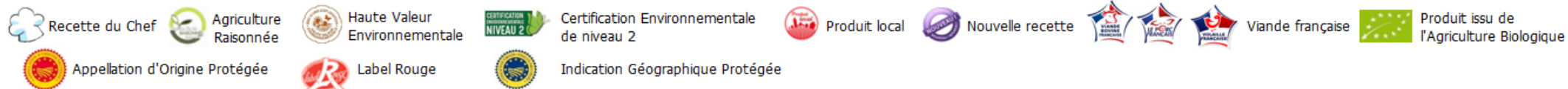
Salade verte
Filet de lieu à la bretonne
Coquillettes
Vache picon
Compote de poire

Pays de la Loire

Chou fleur vinaigrette
Moules marinières
Pommes de terre rissolées
Croc'lait
Chausson aux pommes

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

Salade verte
Boulette de soja au coulis de tomate
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.