Qu'est-ce qu'on mange à midi ?

Bon appétit

Cuisine Estredia
Et le goût vient à vous

Scolarest Eurest medirest

	Du 09 au 13 Juillet 2018	Du 16 au 20 Juillet 2018	Du 23 au 27 Juillet 2018	Du 30 Juillet au 03 Août 2018
Lundi	Betteraves en salade Tomate farcie Riz blanc Edam Yaourt de Bourgogne brassé à l'abricot	Céleri en rémoulade Cuisse de poulet au curry Pilaf de blé Audincourtois Liégeois au chocolat	Salade de concombre au fromage blanc *Saucisse fumée *Knacks de volaille* Purée de pommes de terre Fromage ail et fines herbes Ananas au sirop	Salade de pommes de terre bulgare Nuggets de volaille Epinards hachés à la crème Yaourt nature sucré Pomme de saison
Mardi	Macédoine de légumes à la vinaigrette Fricassée de dinde à la grecque Ratatouille niçoise et semoule Vache qui rit Pomme de saison	Taboulé à l'orientale *Rôti de porc à la diable *Rôti de dinde à la moutarde* Petits pois et carottes au jus Yaourt nature sucré Poire de saison	Repas froid Salade de lentilles façon tapenade Délice de thon Salade de tomates à la ciboulette Brie Val de Saône à la coupe Crème dessert à la vanille	Radis roses et beurre Chili con carne Riz créole Fraidou Fromage blanc aux fruits
Mercredi	Repas froid Radis roses et beurre *Jambon blanc (VPF) et cornichons *Jambon de dinde et cornichons* Salade de pâtes estivales Roussot des Vosges Flan nappé	Salade coleslaw Dos de colin au velouté de basilic Pommes de terre sautées Fromage fondu le fromy Compote de fruits	*Rosette de Lyon et cornichons *Roulade de volaille* Aiguillettes de poulet à la lyonnaise Penne rigate Petit suisse nature sucré Abricots	*Salade de pâtes d'Alsace (IGP) *Salade de pâtes d'Alsace (IGP)* Boulettes de veau au jus Jeunes carottes persillées Pavé 3 provinces de Haute-Saône Melon
Jeudi	Œufs durs à la mayonnaise Steack haché de bœuf (VBF) au jus Purée crécy Petit suisse nature Melon	Salade de riz Cordon bleu Julienne de légumes sauce béchamel Carré fondu Banane	Carottes râpées à l'échalote Couscous à la marocaine (VBF) Semoule couscous et merguez Mimolette Velouté fruix	Salade verte Filet de lieu sauce citron Pilaf de boulgour Fromage fouetté madame Loik Ile flottante
Vendredi	Salade de pomme de terre tartare Filet de merlu meunière Courgettes à la béchamel Chanteneige Pèche	Salade de mâche Raviolis à l'italienne Tomme noire Panacotta au cassis	Salade de boulgour *Quiche Lorraine *Quiche lorraine* Salade scarole Petit moulé nature Pèche	Salade niçoise Escalope de poulet à la créme Haricots verts persillés Munster des Vosges AOC Tarte au flan

*Plat contenant du porc
Variante sans porc

Recette du Chef — Agriculture Raisonnée — Produit local — *Nouvelle recette*

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.