



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Vos menus du mois de mai 2019

	Du 29 avril au 3 mai 2019	Du 6 au 10 mai 2019	Du 13 au 17 mai 2019	Du 20 au 24 mai 2019	Du 27 au 31 mai 2019
Stop gaspi alimentaire	Radis roses et beurre Boulettes de veau au jus Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré Pain perdu aux pépites de chocolat	Tomates et cœurs de palmier en salade Sauté de bœuf mironton Pommes de terre à la béchamel Carré roussot à la coupe Yaourt aromatisé	Taboulé à l'orientale Escalope de poulet à la dijonnaise Haricots beurres Carré fondu Orange	Tartare de courgettes *Echine de porc aux herbes Rôti de dinde aux herbes Riz blanc Brebis crème Pêche au sirop	Concombres en salade Brandade de poisson Chanteneige Flan au chocolat
	Carottes râpées aux échalotes Paleron de bœuf sauce saint Laurent Semoule couscous Carre de l'Est à la coupe Flan nappé	Coquillettes en salade Cordon bleu Petits pois au jus Fromage ail et fines herbes Kiwi	Salade de lentilles à la tapenade Nuggets de poisson Epinards hachés à la crème Fromage blanc nature Poire	Salade de pommes de terre à la bulgare Sauté de bœuf sauce barbecue Choux de Bruxelles Petit suisse aux fruits Pomme	Céleri en remoulade *Jambon braisé à la moutarde Jambon de dinde à la moutarde Lentilles ménagères Brie Val de Saône à la coupe Moelleux à la compote de pommes
	FERIE	FERIE	Carottes râpées au citron Rôti de veau émincé sauce fermière Pilaf de blé Petit moulé nature Mousse au chocolat	Radis roses et beurre Torsades au thon Gouda à la coupe Velouté fruit	Salade de boulgour Aiguillettes de poulet sauce vallée d'auge Courgettes sauce mornay Délice de camembert Kiwi
	Betteraves au fromage blanc Spaghettis à la bolognaise Vache qui rit Pomme	Khira raita de concombres Paupiette de saumon sauce citron Riz créole Camembert à la coupe Entremet au caramel	Céleri sauce cocktail *Chipolatas grillées Chipolatas de dinde grillées Purée estivale Emmental à la coupe Crème aux œufs	Œuf dur à la vinaigrette Ailes et manchons de poulet marinés Jardinière de légumes Munster des Vosges à la coupe Banane	FERIE
	Salade tourangelle Filet de colin pané aux trois céréales et citron Choux-fleurs sauce mornay Bûche du pilat à la coupe Orange	Delice de thon *Rôti de porc à la crème d'ail Rôti de dinde à la crème Carottes persillées Petit Louis Banane	Salade de mâche Steak haché au jus et ketchup Pommes frites au four Pavé Val de Saône à la coupe Compote pomme et fraise	*Pâté de campagne et cornichons Médailon de canard et cornichons Quiche au légumes du soleil Salade verte Fromage fouetté Madame Loir Liégeois à la vanille	Salade de riz Paleron de bœuf à la provençale Haricots verts persillés Bûche de chèvre à la coupe Crème dessert au caramel

*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.

