



# Vos menus du mois d'août 2019

Lundi

Du 5 au 9 août

Betteraves en salade  
Escalope de poulet aux herbes  
Pilaf de blé aux petits légumes  
 Audincourtois à la coupe  
 Kiwi

Du 12 au 16 août

Taboulé à l'orientale  
Paupiette de veau à la crème  
Carottes vichy  
Fromage blanc nature  
 Abricots

Du 19 au 23 août

Tartare de courgettes   
Hachis parmentier  
Gouda à la coupe  
Compote pomme banane

Du 26 au 30 août

Salade de boulgour  
Cordon bleu  
Ratatouille à la niçoise  
Petit moulé aux noix  
 Melon

Mardi

Lentilles en salade  
**Boulettes de bœuf (VBF)**  
sauce barbecue  
Courgettes à la provençale  
Yaourt nature sucré  
 Nectarine

Céleri rémoulade  
**\*Jambon braisé (VPF)**  
Jambon de dinde braisé  
Petits pois au jus  
 Mandubien local à la coupe  
Mousse au chocolat

Salade de pommes de terre bulgare  
Poisson pané et citron  
Epinards hachés crème  
Yaourt nature sucré  
 Pomme

Radis roses et beurre  
Couscous marocain  
Edam à la coupe  
Liégeois à la vanille

Mercredi

Repas froid

Tomate mozzarella  
Œufs durs à la mayonnaise  
Pommes de terre en salade  
Kiri  
Crème dessert à la vanille

Melon  
Ailes et manchons de poulet marinés  
Haricots verts persillés  
Crème de brebis  
 Clafoutis aux fruits

Salade de tomates à l'échalote  
\*Knacks  
Knacks de volaille  
Lentilles ménagères  
 Vache qui rit  
Flan au chocolat

Salade de riz  
Aiguillettes de poulet sauce forestière  
Carottes à la crème  
Chèvre  
 Banane

Jeudi

Carottes râpées au citron  
Nuggets de poisson  
Choux-fleurs sauce mornay  
Tartare ail et fines herbes  
 Muffin aux myrtilles

**ASSOMPTION**

\*Pâté de foie et cornichons  
Médaille de canard et cornichons  
 Tarte au fromage  
Salade scarole  
Camembert à la coupe  
Cocktail de fruits au sirop

Céleri sauce cocktail  
 Steak haché de bœuf (VBF)  
au jus et ketchup  
Pommes frites au four  
 Carré Roussot à la coupe  
Crème dessert au caramel

Vendredi

Salade verte  
Tagliatelles à la bolognaise  
Emmental à la coupe  
Yaourt aromatisé

Blé en salade  
Filet de colin sauce au confit de citron  
Brunoise de légumes du sud  
Croc lait  
Pêche

Repas froid

Salade coleslaw  
\*Rôti de porc froid et cornichons  
Rôti de dinde froide et cornichons  
Salade de coquillettes  
Carré frais  
Ile flottante

Concombres à la ciboulette  
en salade  
Pavé de hoki à la crème  
Haricots beurrés  
Fromage blanc nature  
 Cake du chef  
au citron

\*Plat contenant du porc  
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française

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.

