



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.

