



Vos menus du mois juin 2020

Du 01 au 05 juin 2020

Du 08 au 12 juin 2020

Du 15 au 19 juin 2020

Du 22 au 26 juin 2020

Du 29 juin au 03 juillet 2020

Semaine développement durable

FERIE

LUNDI DE PENTECÔTE



Salade de concombres au fromage blanc
Boulettes de veau à la méridionale
Semoule couscous
Edam à la coupe
Mousse au chocolat

Céleri en remoulade
*Echine de porc et son jus
Escalope de poulet au jus
Choux-fleurs sauce aurore
Crème d'emmental
 Gâteau aux pêches

Melon
Chili con carné
Riz blanc
Délice de camembert fondu
Velouté fruit

Radis roses et beurre
Paupiette de dinde sauce poulet
Pilaf de blé aux petits légumes
Carré frais
*Liégeois au chocolat

Lundi



Mardi

Carottes râpées aux échalotes
Brandade de poisson
 Pavé 3 Provinces de Haute Saône à la coupe
 Pain perdu aux fruits rouges

Salade niçoise
*Rôti de porc aux herbes
Rôti de dinde aux herbes
Haricots verts à l'espagnole
Petit suisse nature sucré
 Orange

Salade de tomates à la ciboulette
 Sauté de bœuf sauce barbecue (VBF)
Purée de pommes de terre aux herbes
 Pavé du Val de Saône à la coupe
 Yaourt aromatisé

Salade de penne rigate
Acras de morue et citron
Courgettes à la provençale
Tomme blanche portion
 Pomme

Salade de pommes de terre aux échalotes
 *Jambonneau braisé (VPF)
Jambon de dinde braisé
Navets en béchamel
Emmental à la coupe
 Kiwi



Mercredi

Blé en salade
*Jambon braisé (VPF)
Jambon de dinde braisé
Petits pois à la moutarde
 Vache qui rit
Kiwi

Salade de pâtes torti
 Quiche aux légumes du soleil
Salade verte
 Carré Roussot à la coupe
Fromage blanc aux fruits

Taboulé à l'orientale
Poisson blanc pané et citron
Epinards hachés à la crème
Fromage blanc nature
 Nectarine

Salade de boulgour
Emincé de rôti de veau à l'ail et au basilic
Haricots verts persillés
Petit suisse nature sucré
 Banane

Betteraves lanières en salade
Raviolis à l'italienne
Fromage fouetté Madame Loïk
Pêche

Jeudi

Tartare de courgettes
Paleron de bœuf à la tomate
Macaroni
 Brie à la coupe
Crème dessert à la vanille

*Salade de cervelas (VPF)
Salade de bœuf
Escalope viennoise
Printanière de légumes au jus
Chanteneige
 Pomme

Salade verte aux noix
Coquillettes sauce béchamel et fromage
Samos
Flan au caramel

Sandwich Alpin
(Roulade de volaille, salade verte, emmental, mayonnaise)
Chips
Gouda
Compote pomme/banane

Salade de riz
Escalope panée végétale
Carottes à la crème
Coulommiers à la coupe
Salade de fruits fraîcheur



Vendredi

Salade de pommes de terre tartare
Omelette au fromage
Poêlée de légumes du sud
Yaourt nature sucré
 Banane

Radis roses et beurre
Pavé de hoki à la bretonne
Pilaf de boulgour
Petit moulu nature
Abricots au sirop

Sandwich Bon Thon
(Thon, mayonnaise, tomate, salade verte)
Chips
Gouda
Barre de céréales

Salade de concombres à la crème
Tajine de pois chiches et légumes
Semoule couscous
Carré fondu
Compote de pomme et fraise

Sandwich Bon Thon
(Thon, mayonnaise, tomate, salade verte)
Chips
Edam
Biscuit fourré chocolat

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



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.

