

Vos menus du mois de Juin 2022



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Du 6 au 10 juin 2022

Du 13 au 17 juin 2022

Du 20 au 24 juin 2022

Du 27 juin au 1^{er} juillet 2022

Du 4 au 8 juillet 2022

<p><i>Jour férié</i></p>	<p>Salade de tortis *Saucisse de Montbéliard <i>Quenelle de veau sauce baquaise</i> Haricots verts à la méridionale Tartare ail et fines herbes Melon jaune</p>	<p>Thon mayonnaise Paupiette de veau sauce dijonnaise Pommes de terre vapeur Fromage blanc nature Nectarine</p>	<p>Salade de haricots verts Nuggets de volaille et ketchup Pilaf de boulgour Petit suisse Melon</p>	<p>Salade de concombres en cubes Boulettes de bœuf au jus Frites Camembert à la coupe Yaourt aromatisé</p>
	<p>Taboulé de blé Filet de colin meunière et citron Petits pois et carottes Petit Louis Pomme gala</p>	<p>Salade de concombres à la crème Couscous de pois chiches aux légumes Semoule Cancoillotte nature Crème dessert au caramel</p>	<p>Salade de lentilles Poisson pané et citron Courgettes à la crème Chanteneige Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre Paleron de bœuf braisé Petits pois à la française Vache qui rit Pomme golden</p>
<p>Céleri rémoulade Œuf dur sauce Mornay Polenta Tomme blanche Yaourt aromatisé</p>	<p>*Pâté de foie <i>Blanc de poulet</i> Cordon bleu de dinde Pommes de terre boulangère Bleu à la coupe Banane</p>	<p>Salade fraîcheur *Rôti de porc sauce colombo <i>Steak de soja</i> Ratatouille niçoise et boulgour Vache Picon Tarte au flan</p>	<p>Salade de carottes et radis râpés Hachis de purée de courgettes et lentilles corail Tomme noire à la coupe Compote de fruits</p>	<p>Terrine de poisson aux 3 légumes Sauté de bœuf comtois sauce chasseur Courgette persillée Croc'lait Pomme golden</p>
<p>Médaille de surimi et citron Alouette de bœuf braisé Julienne de légumes Emmental à la coupe Banane</p>	<p>Salade verte et gésiers Balot de veau sauce piperade Haricots blancs à la tomate Yaourt nature Gâteau Basque</p>	<p>Salade verte Lasagnes Brie à la coupe Petits suisses aux fruits</p>	<p>*Cervelas <i>Timbale de légumes du soleil</i> Boulette de bœuf à l'échalote Poêlée estivale Saint Paulin Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade coleslaw Paëlla Gouda à la coupe *Liégeois à la vanille <i>Flan à la vanille</i></p>
<p>Radis et beurre Poulet émincé façon kebab Croquettes de pommes de terre Yaourt à boire à la fraise Pancakes au chocolat</p>	<p>Salade de betteraves Pavé de hoki sauce à l'oseille Frites Camembert à la coupe Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Salade de tomates à l'échalote Tarte à l'oignon Haricots verts au jus Edam à la coupe Pastèque</p>	<p>Céleri vinaigrette *Jambon blanc <i>Jambon de dinde</i> Salade niçoise Petit moulu nature Clafoutis normand</p>	<p>Salade de tomate mozzarella Bio coquillettes à la tomate et au soja Fromage fondu Fromy Pêche</p>

*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.

