

# Le Menu du Mois de Avril 2023

Du 03 avril au 07 avril 2023

Du 10 avril au 14 avril 2023

Du 17 avril au 21 avril 2023

Du 24 avril au 28 avril 2023

LUNDI

Salade de concombres  
Fricassée de poulet de Bourgogne à la crème  
Torsades  
Charcennay à la coupe  
Mosaïque de fruits

Jour férié

\*Saucisson sec  
Feuilleté au fromage de chèvre  
Pavé de colin façon papillote et sa brunoise de légumes  
-  
Camembert Val de Saône  
Beignet à la framboise

Délice de thon  
Macaroni à la bolognaise  
-  
Carrémébon à la coupe  
Poire

MARDI

Salade de pommes de terre  
Boulettes de soja coulis de tomate  
Courgettes persillées  
Fromage nature  
Poire

Radis roses et beurre  
Hachis de poisson florentin  
-  
Roussot à la coupe  
Compote de pomme abricot

Salade de choux rouges  
Filet de poulet de Bourgogne au jus  
Pommes de terre persillées  
Merlemont à la coupe  
Compote de pomme pêche

Salade de tomates au basilic  
Escalope pané végétale  
Lentilles blondes à la méridionale  
Cancoillotte nature  
Bio yaourt brassé à la myrtille

MERCREDI

Salade chinoise  
Alouette de bœuf braisé  
Riz pilaf  
Brie à la coupe  
Petits suisses aux fruits

Salade africaine  
Sauté de bœuf au jus  
Polenta  
Carré fondu  
Kiwi

Salade marocaine  
Boulettes d'agneau à l'échalote  
Carottes persillées  
Petit suisse sucré  
Orange

Taboulé de blé  
Roti émincé de veau comtois à la dijonnaise  
Haricots beurres  
Yaourt nature  
Kiwi

JEUDI

Chou fleur à la grecque  
\*Pizza royale  
Pizza du chef  
Salade verte  
Croc lait  
Banane

Céleri rémoulade  
Tarte au fromage  
Ratatouille niçoise  
Yaourt nature  
Pomme gala

Salade verte  
\*Pavé de jambon sauce barbecue  
Jambon de dinde sauce barbecue  
Pilaf de boulgour  
Ortolan à la coupe  
Fromage blanc au miel

Mélimélo de carottes et celeris  
Moules navarin aux petits légumes  
Potatoes  
Fourme d'Ambert  
Flan à la vanille

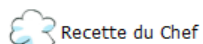
VENDREDI

\*Cervelas  
Œufs durs à la mayonnaise  
Aiguillettes de saumon meunière  
Haricots verts à l'espagnole  
Régal des moines à la coupe  
Gâteau de Pâques et ses chocolats

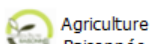
Salade de coquillette  
Emincé de dinde sauce curry  
Navets à la béchamel  
Buche de chèvre à la coupe  
Crème dessert au caramel

Salade betteraves en lanière  
Riz cantonnais  
-  
Crème de brebis  
Banane

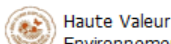
Khira raïta de concombres  
Quenelles de volailles à la crème  
Chou fleur à l'aurore  
Pavé 3 provinces  
Tarte au chocolat



Recette du Chef



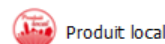
Agriculture Raisonnée



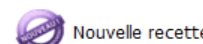
Haute Valeur Environnementale



Certification Environnementale de niveau 2



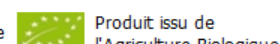
Produit local



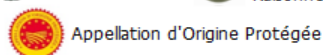
Nouvelle recette



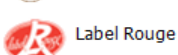
Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Indication Géographique Protégée

\*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.