

Vos menus du mois de Mai 2022



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Du 2 au 6 mai 2022

Salade de betteraves
Sauté de dinde sauce poulette
Bio pilaf de boulgour
Petits suisses natures
Pomme gala

Du 9 au 13 mai 2022

Bio salade de concombres
Steak haché sauce bourguignonne
Pommes de terre frites
Carré de l'est à la coupe
Yaourt aromatisé

Du 16 au 20 mai 2022

Bio salade coleslaw fraîche
Lentilles vertes sauce coco curry
Pilaf de blé
Pavé des 3 provinces à la coupe
Petits suisses aux fruits

Du 23 au 27 mai 2022

Salade de pommes de terre
Pavé de hoki sauce madras
Bio chou fleur
Roussot à la coupe
Pomme gala

Du 30 mai au 3 juin 2022

Salade de tomates au basilic
Pois chiches à la crème
Riz créole
Gouda à la coupe
Bio compote de poire

*Pâté de campagne
Aspic œuf et jambon de dinde
Emincé de bœuf braisé
Bio haricots verts au jus
Chanteneige
Beignet chocolat/noisette

Bio taboulé oriental
Poisson pané et citron
Carottes à la crème
Yaourt nature de Montbéliard Orange

*Rosette de Lyon
Thon vinaigrette
Escalope de poulet à la crème
Bio petits pois-carottes
Yaourt nature de Bourgogne
Gâteau à la pêche

Fête des fruits

Salade de tomates à la ciboulette
Tajine de poulet aux abricots
Bio semoule de couscous
Emmental à la coupe
Clafoutis aux fruits

Bio salade de chou blanc
Rôti de dinde à la diable
Pâtes d'Alsace
Fromage blanc de Bourgogne à la vanille
Orange

Bio salade de carottes rapées à l'échalote
Chili sin carne
Riz pilaf
Emmental à la coupe
Flan au caramel

Thon à la vinaigrette
Sauté de bœuf sauce Buffalo
Courgettes persillées
Bio vache qui rit
Bio pomme golden

Haricots verts ravigote
Boulettes de bœuf sauce champignon
Pommes de terre sautées
Carré fondu
Bio orange

Bio salade de betteraves
Tagliatelles à la bolognaise
Vache Picon
Yaourt de Bourgogne aromatisé à la fraise

Salade de blé
Emincé de bœuf à la mexicaine
Bio carottes vichy
Chanteneige
Pomme au four

Salade de coquillettes
Boulette de bœuf à la tomate
Chou fleur
Brie val de Saone à la coupe
Bio kiwi

Salade d'agrumes
Filet de poulet de Bourgogne à l'ananas
Navets braisés
Bio gouda à la coupe
Crème coco caramel

Salade de pâtes alsaciennes
*Saucisse blanche
Chipolatas de dinde grillée
Bio épinards hachés à la crème
Tomme noire à la coupe
Banane

Jour férié

*Saucisson à l'ail
Blanc de poulet
Bio hachis parmentier
Montbéliard à la coupe
Banane

Salade verte aux noix
Poisson marée du jour à la crème et à l'aneth
Pommes de terre persillées
Bio carré frais
Yaourt brassé de Bourgogne à la myrtille

Céleri vinaigrette
Bio omelette aux fines herbes
Coquillettes
Fromage fondu Fromy
Banane

Tartare de courgettes
Filet de lieu à la bretonne
Bio riz blanc
Audincourtois à la coupe
Compote pomme-abricot

Salade australienne
Rôti de veau émincé sauce blanquette
Purée de haricots beurre
Cancoillotte
Bio banane

Bio salade de concombres
Pavé de hoki sauce oseille
Poêlée estivale
romy
Tarte au flan

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



HVE : Haute Valeur Environnementale

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.

