



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Vos menus du mois de Juillet 2019

Du 8 au 12 juillet

Du 15 au 19 juillet

Du 22 au 26 juillet

Du 29 juillet au 2 août

Haricots verts en salade
Escalope de poulet aux herbes
Pilaf de blé aux petits légumes
 Audincourtois à la coupe
 Kiwi

Taboulé à l'orientale
Paupiette de veau à la crème
Carottes vichy
Fromage blanc nature
 Pomme

Tartare de courgettes
Hachis parmentier
Gouda à la coupe
Compote pomme banane

Salade de boulgour
Cordon bleu
Ratatouille à la niçoise
Petit moulé aux noix
 Melon

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
Abricots

Radis roses et beurre
Couscous marocain
Edam à la coupe
Liégeois à la vanille

Repas froid

Radis roses et beurre
Œufs durs à la mayonnaise
Pommes de terre en salade
Kiri
Crème dessert à la vanille

Melon
Filet de colin sauce au confit de citron
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

Carottes râpées au citron
Nuggets de poisson
Choux-fleurs sauce mornay
Tartare à l'ail et aux fines herbes
 Muffin aux myrtilles

Salade de concombre à la crème
Tomate farcie
Riz créole
Coulommiers à la coupe
Velouté fruit

*Pâté de foie et cornichons
Médailillon 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

Salade verte
Tagliatelles à la bolognaise
Emmental à la coupe
Yaourt aromatisé

Blé en salade
Ailes et manchons de poulet marinés
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.

