



Qu'est-ce qu'on mange à midi?

Du 04 au 08 Juin 2018

Du 11 au 15 Juin 2018

Du 18 au 22 Juin 2018

Du 25 au 29 Juin 2018

Du 02 au 06 Juillet 2018

Lundi

Salade de tomates à l'échalote
*Rôti de porc façon grand-mère
Rôti de dinde façon grand-mère
Petits pois à la française
Fromage fouette madame Loik
Semoule au lait

Salade de penne rigate au basilic
Nuggets de poisson et citron
Courgettes à la béchamel
Pavé du Val de Saône à la coupe
Pomme de saison

Radis beurre
*Jambon braisé
Jambon de dinde braisé
Coquillettes
Samos
Petit pot de crème à la vanille

Salade bretonne
*Paëlla
Paëlla au poulet
Riz à paëlla
Fromage ail et fines herbes
Velouté fruit

Khira raïta de concombre
Spaghettis à la bolognaise
Brie Val de Saône
Ile Flottante

Mardi

Betteraves en salade
Steack de colin sauce citron
Riz blanc
Carré de l'est
Poire de saison

Concombre en salade
Parmentier du soleil
Chanteneige
Flan au chocolat

Pommes de terre en salade
Aiguillettes de poulet sauce robert
Haricots verts persillés
Yaourt nature sucré
Banane

Salade de pâtes tortis
Filet de merlu meunière
Epinards hachés crème
Edam
Pêche

Salade niçoise
Boulettes de veau au jus
Purée de légumes
Petit moulé nature
Poire de saison

Mercredi

Radis roses et beurre
Paleron de bœuf à la provençale
Purée estivale
Gouda
Panacotta à la fraise

Salade de riz façon fermière
*Echine de porc et son jus
Jambon de dinde braisé
Jeunes carottes persillées
Petit suisse aux fruits
Nectarine

Carottes râpées à l'échalote
Gratin de poisson
Pilaf de boulgour
Pavé 3 provinces de Haute-Saône
Cocktail de fruits au sirop

Macédoine de légumes à la mayonnaise
Sauté de bœuf à la méridionale
Pommes de terre à la vapeur
Fraidou
Pomme de saison

Tartare de courgettes
Omelette à la piperade
Blé aux petits légumes
Audincourtois
Crème dessert au caramel

Jeudi

*Salade piémontaise
Salade piémontaise
Cordon bleu
Julienne de légumes sauce béchamel
Yaourt nature sucré
Melon jaune

Céleri sauce cocktail
Escalope de poulet aux olives
Ratatouille niçoise et blé
Vache qui rit
Tarte cheese cake au citron

Repas de fin d'année

Salade verte aux noix
*Saucisse de Montbéliard IGP
Knacks de volaille
Pommes frites au four
P'tit fol épi
Yaourt à boire

Lentilles en salade
*Assiette anglaise
Assiette anglaise
Salade de tomates à la ciboulette
Mimolette
Mousse au chocolat

Salade de pommes de terre à l'échalote
Poisson pané et citron
Carottes à la crème
Yaourt nature sucré
Banane

Vendredi

Salade de mâche
Raviolis à l'italienne
Fromage fondu le fromy
Fromage blanc à la vanille

Salade coleslaw
Rôti de veau à la moutarde
Flageolets persillés
Roussot des Vosges
Compote de fruits

*Pâté de campagne et cornichons
Mousse de canard et cornichons
Tajine de bœuf aux abricots (VBF)
Légumes couscous et semoule
Carré fondu
Melon

Taboulé de blé
Quiche aux courgettes et au thon
Salade verte
Petit suisse nature sucré
Nectarine

Tomates cœur de palmier
Suprême de dinde à l'ancienne
Chou-fleur en gratin
Cancoillote nature
Beignet fourré à l'abricot

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette

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.

