

Vos Menus

Du Lundi 27/04/26 au jeudi 30/04/26

Déjeuners

Lundi

SALADE DE RIZ SAUCE CESAR
CORDON BLEU
RATATOUILLE A LA NICOISE
CAMEMBERT VAL DE SAONE
MOUSSE AU CHOCOLAT

Mardi





SALADE COLESLAW
*SAUCISSE FUMEE (VPF)
PDT CUBES PERSILLEES
CANCOILLOTTE NATURE IGP DE HAUTE SAONE
FLAN NAPPE

Mercredi

CELERI EN REMOULADE
AIGUILLETES DE POULET AU CURRY
SEMOULE COUSCOUS
BRIE A LA COUPE
COMPOTE DE POMME ET PECHE

Jeudi

SALADE DE TOMATES A LA CIBOULETTE
FILET DE COLIN SAUCE DUGLERE
CAROTTES PERSILLEES
EMMENTAL
DONUT NAPPE AU CHOCOLAT

* Plat à base de porc  Nouveauté  Produit local  Agriculture raisonnée  Produit bio

 CE2 : Certification Environnementale de niveau 2  HVE : Haute Valeur Environnementale

Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'Etat.

Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications. Merci de votre compréhension.

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'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci de contacter votre chargée de clientèle pour en bénéficier.



 Recette du Chef

Vos Menus sans porc
Du Lundi 27/04/26 au vendredi 30/04/26

Déjeuners

Lundi

SALADE DE RIZ SAUCE CESAR
CORDON BLEU
RATATOUILLE A LA NICOISE
CAMEMBERT VAL DE SAONE
MOUSSE AU CHOCOLAT

Mardi

SALADE COLESLAW
FILET DE LIEU SAUCE OSEILLE
PDT CUBES PERSILLEES
CANCOILLOTTE NATURE IGP DE HAUTE SAONE
FLAN NAPPE

Mercredi

CELERI EN REMOULADE
AIGUILLETES DE POULET AU CURRY
SEMOULE COUSCOUS
BRIE A LA COUPE
COMPOTE DE POMME ET PECHE

Jendredi

SALADE DE TOMATES A LA CIBOULETTE
FILET DE COLIN SAUCE DUGLERE
CAROTTES PERSILLEES
EMMENTAL
DONUT NAPPE AU CHOCOLAT



*Le Chef vous souhaite
Bon Appétit*

Vos Menus sans viande
Du Lundi 27/04/26 au jeudi 30/04/26

Déjeuners

Lundi

SALADE DE RIZ SAUCE CESAR
STICKS DE MOZZARELLA PANES
RATATOUILLE A LA NICOISE
CAMEMBERT VAL DE SAONE
CREME AUX OEUFS

Mardi

SALADE COLESLAW
OMELETTE SAUCE TOMATE
PDT CUBES PERSILLEES
CANCOILLOTTE NATURE IGP DE HAUTE SAONE
FLAN NAPPE

Mercredi

CELERI EN REMOULADE
COUSCOUS DE POIS CHICHE AUX LEGUMES
SEMOULE COUSCOUS
BRIE A LA COUPE
COMPOTE DE POMME ET PECHE

Jeudi

SALADE DE TOMATES A LA CIBOULETTE
PANE FROMAGER
CAROTTES PERSILLEES
EMMENTAL
DONUT NAPPE AU CHOCOLAT



*Le Chef vous souhaite
Bon Appétit*

Vos Menus

Du Lundi 04/05/26 au jeudi 07/05/26

Déjeuners

Lundi

SALADE DE BOULGOUR
BALOT DE VEAU AU JUS
CAROTTES VICHY
PETIT MOULE NATURE
COMPOTE DE POMME ET BANANE

Mardi

RADIS ROSES ET BEURRE
BRANDADE DE POISSON
-
COULOMMIERS A LA COUPE
FLAN NAPPE

Mercredi

TABOULE A L' ORIENTALE
*ECHINE DE PORC A L OIGNON
EPINARDS HACHES EN BECHAMEL
GOUDA
ORANGE

Jeudi

CAROTTES RAPEES AUX ECHALOTES
STEAK HACHE DE POULET AUX HERBES
CHOUX-FLEURS SAUCE AURORE
PETIT LOUIS PORTION
CHOU A LA VANILLE

* Plat à base de porc



Nouveauté



Produit local



Agriculture raisonnée



Produit bio



CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



HVE : Haute Valeur Environnementale

Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'Etat.

Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications. Merci de votre compréhension.

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'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci de contacter votre chargée de clientèle pour en bénéficier.



Recette du Chef



Vos Menus sans porc
Du Lundi 04/05/26 au jeudi 07/05/26

Déjeuners

Lundi

SALADE DE BOULGOUR
BALOT DE VEAU AU JUS
CAROTTES VICHY
PETIT MOULE NATURE
COMPOTE DE POMME ET BANANE

Mardi

RADIS ROSES ET BEURRE
BRANDADE DE POISSON
-
COULOMMIERS A LA COUPE
FLAN NAPPE

Mercredi

TABOULE A L' ORIENTALE
PANE FROMAGER
EPINARDS HACHES EN BECHAMEL
GOUDA
ORANGE

Vendredi

CAROTTES RAPEES AUX ECHALOTES
STEAK HACHE DE POULET AUX HERBES
CHOUX-FLEURS SAUCE AUREORE
PETIT LOUIS PORTION
CHOU A LA VANILLE



*Le Chef vous souhaite
Bon Appétit*

Vos Menus sans viande
Du Lundi 04/05/26 au jeudi 07/05/26

Déjeuners

Lundi

SALADE DE BOULGOUR
OMELETTE SAUCE TOMATE
CAROTTES VICHY
PETIT MOULE NATURE
COMPOTE DE POMME ET BANANE

Mardi

RADIS ROSES ET BEURRE
HACHIS VEGETARIEN
-
COULOMMIERS A LA COUPE
FLAN NAPPE

Mercredi

TABOULE A L' ORIENTALE
PANE FROMAGER
EPINARDS HACHES EN BECHAMEL
GOUDA
ORANGE

Jeudi

CAROTTES RAPEES AUX ECHALOTES
GALETTE VEGETARIENNE
CHOUX-FLEURS SAUCE AURORE
PETIT LOUIS PORTION
CHOU A LA VANILLE



*Le Chef vous souhaite
Bon Appétit*