Qu'est-ce qu'on mange à midi ?

Cuisine Estredia
Et le goût vient à vous

Scolarest Eurest medirest

	Du 30 Avril au 04 Mai 2018	Du 07 au 11 Mai 2018	Du 14 au 18 Mai 2018	Du 21 au 25 Mai 2018	Du 28 Mai au 01 Juin 2018
	VACANCES ZONE B				
Lundi	Coquillettes en salade Nuggets de poisson et citron Poêlée de légumes estivale Petit suisse nature sucre Poire de saison	Radis rose et beurre Couffade de bœuf comtois Sauce strogonoff Pâtes papillons Roucoulons de Haute-Saône Petit pot de crème au chocolat	Salade de tomates à la ciboulette Cuisse de poulet rôti Petits pois au jus Brie du Val de Saône Petit suisse aux fruits	*Lundi de Pentecôte*	Salade de concombre à la crème ***Torsades à la tomate au thon*** Pavé du Val de Saône Crème à la catalane
Mardi	*Fête du travail*	*Victoire 1945*	Macédoine de légumes à la mayonnaise *Escalope de porc IGP PFC sauce fermière *Escalope de poulet sauce fermière* Riz créole Petit moulé ail et fines herbes Kiwi	Radis roses et beurre Brandade de poisson Ortolan de Haute-Sâone Velouté fruix	Blé en salade Escalope viennoise Choux-fleurs sauce aurore Petit suisse nature sucré Pomme de saison
Mercredi	***Salade de concombre à la menthe*** Aiguillettes de poulet au curry Pilaf de blé Carré fondu Crème dessert à la vanille	Salade niçoise *Sauce de Montbéliard IGP Purée crécy Yaourt nature de Montbéliard et sucre Banane	Salade de boulgour Poisson pané et citron Epinards hachés crème Fraidou Pomme de saison	Salade de pâtes estivales *Rôti de porc franc comtois IGP sauce piquante *Rôti de dinde sauce piquante* Haricots beurres persillés Audincourtois Melon jaune	***Tartare de courgettes*** Chili con carne Riz pilaf Vache qui rit Mousse au chocolat
Jeudi	***Salade de lentilles façon tapenade*** Tortilla de patata Ratatouille à la niçoise Mandubien Kiwi	*Ascension*	Sous le soleil de la région PACA ***Salade de pois chiches méditerranéenne*** ***Sauté de bœuf sauce guardiane (VBF)*** Courgettes à la provencale Bûche de chèvre ***Petite douceur au citron***	Carottes râpées au citron Ailes et manchons de poulet façon barbecue Pommes frites au four Fomage fondu le fromy Liégeois à la vanille	Salade de pomme de terre à la bulgare Quiche aux légumes du soleil Salade verte Munster des Vosges AOC Ananas au sirop
Vendredi	Carottes râpées aux échalotes Tomate farcie Riz blanc Roussot des vosges Flan nappé	*Salami et cornichons *Médaillon de surimi et citron* ***Dos de colin au velouté de basilic*** Haricots verts persillés Pavé 3 provinces de Haute-Saône Melon jaune	Salade scarole *Pommes de terre au jambon et béchamel en gratin *Pommes de terre au jambon de dinde et béchamel en gratin* Fromage blanc nature et sucre Compote de fruits	Betteraves rouges en salade Couscous à la marocaine (VBF) Semoule couscous et merguez Yaourt nature de Montbéliard et sucre Banane	Taboulé à l'orientale Œufs durs à la mayonnaise Salade coleslaw Cancoillotte nature du doubs Paris-Brest

*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.