



Qu'est-ce qu'on mange à midi?

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
Filet de hoki à la crème
de fenouil
Pâtes papillons
Chanteneige
Petit pot de crème
au chocolat

Salade de tomates à la ciboulette
Omelette aux champignons
Petits pois au jus
Edam
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
Filet de cabillaud au potiron et vanille
Riz créole
Petit moulé ail et fines herbes
Kiwi

Radis roses et beurre
Brandade de poisson
Ortolan de Haute-Saône
Velouté fruit

Blé en salade
Escalope panée végétale et Sauce tomate
Choux-fleurs sauce aurore
Petit suisse nature sucré
Pomme de saison

Mercredi

Salade de concombre à la menthe
Galette de tofu à l'indienne bio
Pilaf de blé
Carré fondu
Crème dessert à la vanille

Salade niçoise
Œufs durs sauce mornay
Purée crécy
Yaourt nature sucré
Banane

Salade de boulgour
Poisson pané et citron
Epinards hachés crème
Fraidou
Pomme de saison

Salade de pâtes estivales
Tarte au fromage
Haricots beurres persillés
Audincourtois
Melon jaune

Tartare de courgettes
Pavé de saumon à la crème
Riz pilaf
Vache qui rit
Mousse au chocolat

Jeudi

Salade de lentilles façon tapenade
Tortilla de patata
Ratatouille à la niçoise
Coulommiers
Kiwi

Ascension

Salade de pois chiches méditerranéenne
Escalope panée végétale et Sauce tomate
Courgettes à la provencale
Bûche de chèvre
Petite douceur au citron

Carottes râpées au citron
Steack de soja à la tomate & Basilic
Pommes frites au four
Fromage 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
Navarin de saumon sauvage
Riz blanc
Roussot des vosges
Flan nappé

Médailon de surimi et citron
Dos de colin au velouté de basilic
Haricots verts persillés
Pavé 3 provinces de Haute-Saône
Melon jaune

Salade scarole
Gratin de pommes de terre à la béchamel
Fromage blanc nature et sucre
Compote de fruits

Betteraves rouges en salade
Couscous au poisson
Semoule couscous
Yaourt nature de Montbéliard et sucre
Banane

Taboulé à l'orientale
Œufs durs à la mayonnaise
Salade coleslaw
Samos
Paris-Brest

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



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.

