

Le Menu du Mois d'Avril 2024

Du 01 au 05 avril 2024

Du 08 au 12 avril 2024

Du 15 au 19 avril 2024

VACANCES Zone A

Du 22 au 26 avril 2024

VACANCES Zones A et B

Du 29 avril au 03 mai 2024

VACANCES Zone B

LUNDI

Jour férié

MARDI

Salade de tomates à l'échalote
Filet de merlu à la crème
Pilaf de blé
Camembert Val de Saône
Crème dessert à la vanille

MERCREDI

Salade mexicaine
Tortilla de patata
Courgettes à la béchamel
Petit moulé nature
Poire

JEUDI

Salade de choux rouges
Couscous marocain végétarien
Semoule couscous
Croc lait
Compote de pomme abricot

VENDREDI

Terrine de légumes
Hachis de poisson aux poireaux
Petit suisse sucré
Banane

Salade de boulgour
Boulettes de soja et son coulis de tomates
Haricots verts persillés
Tomme noire
Kiwi

Salade de carottes à l'échalote
Chili sin carne
Riz blanc
Carrémbon saônois
Pêche au sirop

Salade de betteraves
Nuggets de poisson
Epinards hachés à la crème
Cancoillotte nature
Orange

Salade verte vosgienne
Vosgiflette végétarienne
Blette persillée
Yaourt nature sucré
Gâteau lorrain

Œuf à la mayonnaise
Coquillettes et légumes au fromage
Fromage fondu Le Fromy
Poire

Chou fleur à la vinaigrette
Pavé de colin à l'armoricaine
Pommes de terre à l'anglaise
Fromage blanc de bourgogne bibeskaese
Pomme gala

Khira raïta de concombres
Lasagnes de saumon
Crème de brebis
Compote de pomme fraise

Terrine de légumes
Filet de lieu sauce colombo
Poêlée mexicaine
Petit Louis
Banane

Macédoine à la vinaigrette
Tarte au fromage
Salade verte
Tartare ail et fines herbes
Flan au chocolat

Feuilleté au fromage fondu
Galette aux lentilles et boulgour
Ratatouille niçoise
Roussot
Cheesecake

Betteraves voronoff
Riz cantonnais
Tomme blanche
Poire

Céleri remoulade
Escalope panée végétale
Purée florentine
Vache qui rit
Crème dessert à la vanille

Taboulé oriental
Quenelles de brochets sauce nantua
Haricots beurre
Yaourt nature
Orange

Médaille de surimi et sa mayonnaise
Sticks de mozzarella panés
Carottes persillées et pommes de terre mornay
Samos
Kiwi

Salade de tomates au basilic
Cassolette de poisson sauce navarin
Polenta
Camembert Val de Saône
Compote de pomme pêche

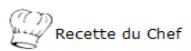
Salade de carottes au citron
Navarin de moules aux petits légumes
Pommes de terre rissolées
Carré fondu
Flan au chocolat

Salade printanière
Curry de boulgour aux légumes et haricots au coco
Petit suisse aux fruits
Banane

Jour férié

Radis et beurre
Filet de limande à la crème
Macaroni
Régal des Moines
Compote de poire

Salade de concombres
Pavé de colin à l'oseille
Poêlée maraîchère
Vache Picon
Tarte aux pommes



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Haute Valeur Environnementale



Certification Environnementale de niveau 2



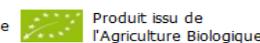
Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Indication Géographique Protégée

*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.