

# Le Menu du Mois de Juillet 2025

Du 07 au 11 juillet 2025

Du 14 au 18 juillet 2025

Du 21 au 25 juillet 2025

Du 28 au 1er août 2025

LUNDI

Salade de torsades  
Filet de lieu sauce duglere  
Courgettes persillées  
Vache picon  
Flan nappé

Jour férié

Salade carmen  
\*Jambon aux herbes  
Jambon de dinde aux herbes  
Haricots verts au jus  
Mimolette  
Ananas au sirop

Khira raïta de concombres  
Cordon bleu  
Petits pois carottes au jus  
Tomme noire  
Liégeois au chocolat

MARDI

Végétarien

Céleri rémoulade  
Croc fromage végétal  
Carottes à la crème  
Saint Nectaire  
Crème aux œufs

Salade de tomates à la ciboulette  
\*Emincé de porc sauce oignon  
Escalope panée végétale  
Epinards hachés à la béchamel  
Régal des moines  
Beignet fourré à la framboise

\*Saucisson sec  
Pamplemousse  
Hachis parmentier  
Fromage blanc aux fruits  
Banane

Melon  
Moules marinières  
Riz blanc  
Roussot  
Compote de pomme fraise

MERCREDI

Salade verte  
Chili con carne  
Pilaf de riz  
Carré de l'Est  
Compote de poire

Taboulé oriental  
Haut de cuisse de poulet sauce bourguignon  
Choux-fleurs  
Edam  
Orange

Céleri cocktail  
Filet de colin à l'oseille  
Pâtes papillons  
Bûche de chèvre  
Nectarine

Végétarien

Salade de blé  
Falafels  
Epinards hachés à la crème  
Yaourt nature sucré  
Orange

JEUDI

Salade de betteraves  
\*Knacks  
Knacks de volaille  
Frites et ketchup  
Petit suisse sucré  
Nectarine

Salade de concombres  
Raviolis à l'italienne  
Brie  
Mousse au chocolat

Sous la chaleur estivale

Salade de carottes fraîches  
CARRY d'aiguillettes de poulet à la créole  
Ratatouille niçoise  
Cancoillotte  
Pudding aux fruits rouges

Médaille de surimi à la mayonnaise  
Sauté de bœuf en daube  
Semoule  
Saint Paulin  
Abricots

VENDREDI

\*Cervelas  
Œuf dur à la mayonnaise  
Rôti de dinde à la dijonnaise  
Mélange de haricots et flageolets persillés  
Coulommiers  
Banane

Repas froid

Salade de maïs et poivron  
Thon à la mayonnaise  
Salade de pommes de terre bulgare  
Yaourt brassé à la fraise de St Bresson  
Abricots

Végétarien

Betteraves voronoff  
Tarte au fromage  
Salade verte  
Camembert val de Saône  
Crème dessert à la vanille

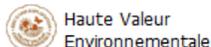
Salade de tomates au basilic  
\*Echine de porc sauce aigre douce  
Choux-fleurs  
Fromage fondu de chèvre  
Gâteau moelleux au yaourt



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Haute Valeur Environnementale



Certification Environnementale de niveau 2



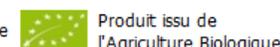
Produit local



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.