

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
Nuggets de blé
Haricots verts au jus
Mimolette
Ananas au sirop

Khira raïta de concombres
Galette de lentilles et boulgour
Petits pois carottes au jus
Tomme noire
Flan au chocolat

MARDI

Végétarien

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

Salade de tomates à la ciboulette
Escalope panée végétale
Epinards hachés à la béchamel
Régal des moines
Beignet fourré à la framboise

Pamplemousse
Brandade de poisson
Fromage blanc aux fruits
Banane

Melon
Moules marinières
Riz blanc
Rousset
Compote de pomme fraise

MERCREDI

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

Taboulé oriental
Quenelles nature sauce aurore
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
Nuggets de poisson
Frites et ketchup
Petit suisse sucré
Nectarine

Salade de concombres
Raviolis de saumon à la crème
Brie
Flan au chocolat

Sous la chaleur estivale

Salade de carottes fraîches
Sticks de mozzarella panés
Ratatouille niçoise
Cancoillotte
Pudding aux fruits rouges

Médaille de surimi à la mayonnaise
Filet de lieu sauce basquaise
Semoule
Saint Paulin
Abricots

VENDREDI

Œuf dur à la mayonnaise
Flageolets à la crème d'ail
Haricots verts persillés
Coulommiers
Banane

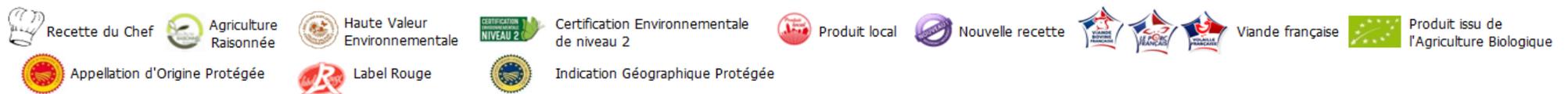
Repas froid

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
Omelette à la béchamel
Choux-fleurs
Fromage fondu de chèvre
Gâteau moelleux au yaourt



*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.