

Le Menu du Mois de Septembre 2025

Du 1er au 05 septembre 2025

Du 08 au 12 septembre 2025

Du 15 au 19 septembre 2025

Du 22 au 26 septembre 2025

Du 29 au 03 octobre 2025

LUNDI

Rentrée scolaire

Salade de betteraves
Dos de colin meunière
Purée de pommes de terre
Croc'lait
Compote de pomme fraise

Taboulé oriental
Croc fromage végétal
Epinards hachés à la béchamel
Fromage blanc nature
Pastèque

Salade de haricots verts
Chili sin carne
Riz blanc
Tomme noire
Pomme des Vosges

Khira raïta de concombres
Brandade de poisson
-
Mimolette
Pêche au sirop

Salade de torsades
Timbale au fromage
Ratatouille niçoise
Yaourt nature
Raisin blanc

MARDI

Macédoine à la mayonnaise
Riz cantonnais
-
Petit suisse aux fruits
Raisin blanc

Melon
Nuggets de poisson
Choux-fleurs à l'aurore
Camembert cœur de lion
Flan au caramel

Végétarien

Salade coleslaw
Escalope panée végétale
Courgettes à la crème
Bûche de chèvre
Gateau à la pêche

Betteraves voronoff
Quenelles nature sauce estragon
Petits pois carottes au jus
Roussot
Prune

Potage de légumes
Chicon et pommes de terre sauce normay
-
Chanteneige
Compote de pomme

MERCREDI

Végétarien

Salade de boulgour
Quenelles nature sauce hongroise
Haricots verts persillés
Edam
Orange

Céleri remoulade
Filet de merlu sauce rougail
Pâtes papillons
Brie
Velouté fruit

Salade verte
Emietté de thon à la tomate
Coquillettes
Vache qui rit
Compote de poire

Salade carmen
Filet de merlu sauce aigre douce
Choux-fleurs
Petit suisse sucré
Orange

Salade de carottes rapées
Couscous de pois chiches aux légumes
Semoule
Camembert val de saône
Crème dessert à la vanille

JEUDI

Radis rose et beurre
Pané de blé au fromage et aux épinards
Poêlée du Sud
Régail des moines
Chou à la vanille

Salade de riz
Sticks de mozzarella panés
Carottes persillées
Carré de l'Est
Prune

Médailon de surimi et sa mayonnaise
Filet de lieu sauce bourguignon
Pommes frites
Cantal
Crème dessert à la vanille

Développement durable

Melon
Pennes bolognaise de lentilles
-
Cancailotte nature
Crème catalane

Œuf dur à la mayonnaise
Filet de colin à l'oseille
Riz créole
Fromage blanc aux fruits
Banane

VENDREDI

Salade verte
Lasagne de saumon
-
Coulommiers
Flan au chocolat

Repas froid

Salade de concombres
Œufs durs à la mayonnaise
Salade de pommes de terre
Fromage fondu le Fromy
Ananas au sirop

Salade de blé
Falafels et ketchup
Julienne de légumes
Yaourt brassé à la fraise
de St Bresson
Raisin blanc

Céleri cocktail
Nuggets de blé
Epinards hachés à la crème
Bûche pilat
Flan au chocolat

Salade de tomates à la ciboulette
Filet de lieu aux herbes
Haricots verts au jus
Saint paulin
Cake patissier



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



Pêche durable

*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.