

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	Salade de betteraves Cordon bleu Purée de pommes de terre Compote de pomme fraise	Taboulé oriental *Rôti de porc au jus Rôti de dinde au jus Epinards hachés à la béchamel Pastèque	Chili con carne Riz blanc Tomme noire Pomme des Vosges	Brandade de poisson Mimolette Pêche au sirop	Salade de torsades Timbale au fromage Ratatouille niçoise Raisin blanc
MARDI	Sauté de bœuf bourguignon Plaf de riz Petit suisse aux fruits Raisin blanc	*Saucisson sec Melon Nuggets de poisson Choux fleurs à l'aurore Flan au caramel	Escalope panée végétale Courgettes à la crème Bûche de chèvre Gateau à la pêche	Steak haché de poulet sauce vallée d'auge Petits pois carottes au jus Roussot Prune	Potage de légumes *Chicon, pommes de terre et jambon mormay Chicon, pommes de terre et jambon mormay Compote de pomme
MERCREDI	Quenelles natures sauce hongroise Haricots verts persillés et boulgour Edam Orange	Céleri remoulade Haut de cuisse de poulet sauce barbecue Pâtes papillons Velouté fruits	Salade verte Emietté de thon à la tomate Coquillettes Compote de poire	Salade carmen *Emincé de porc sauce aigre douce Filet de merlu sauce aigre douce Choux fleurs Orange	Salade de carottes rapées Boulettes de bœuf sauce charcutière Semoule Crème dessert à la vanille
JEUDI	*Jambon braisé Jambon de dinde braisé Pâtée du Sud Régal des moines Chou à la vanille	Balot de veau sauce mexicaine Carottes persillées et riz aux petits légumes Carré de l'Est Prune	Médailon de surimi et sa mayonnaise Aiguillettes de poulet au cheddar Pommes frites Liégeois à la vanille	Melon Pennes bolognaises de lentilles Crème catalane	Filet de colin à l'oseille Riz créole Fromage blanc aux fruits Banane
VENDREDI	Salade verte Lasagne de saumon Mousse au chocolat	Repas froid Salade de concombres Œufs durs à la mayonnaise Salade de pommes de terre Ananas au sirop	*Knacks et ketchup Knacks de viande et ketchup Julienne de légumes et pilaf de blé Yaourt brassé à la fraise de St Bresson Raisin blanc	Céleri cocktail Rissotto de veau Epinards hachés à la crème et pommes de terre vapeurs Flan au chocolat	Rôti de dinde aux herbes Haricots verts au jus Saint paulin Cake pâtisier

Recette du Chef Agriculture Raisonnée Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale de niveau 2 Produit local Nouvelle recette Vente 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.

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	Salade de betteraves Dés de colin meunière Purée de pommes de terre Compote de pomme fraise	Taboulé oriental Croc fromage végétal Epinards hachés à la béchamel Pastèque	Chili sin carne Riz blanc Tomme noire Pomme des Vosges	Brandade de poisson Mimolette Pêche au sirop	Salade de torsades Timbale au fromage Ratatouille niçoise Raisin blanc
MARDI	Riz cantonnais Petit suisse aux fruits Raisin blanc	Melon Nuggets de poisson Choux fleurs à l'aurore Flan au caramel	Escalope panée végétale Courgettes à la crème Bûche de chèvre Gateau à la pêche	Quenelles nature sauce estragon Petits pois carottes au jus Roussot Prune	Potage de légumes Chicon et pommes de terre sauce mormay Compote de pomme
MERCREDI	Quenelles natures sauce hongroise Haricots verts persillés et boulgour Edam Orange	Céleri remoulade Filet de merlu sauce rougail Pâtes papillons Velouté fruits	Salade verte Emietté de thon à la tomate Coquillettes Compote de poire	Salade carmen Filet de merlu sauce aigre douce Choux fleurs Orange	Salade de carottes rapées Couscous de pois chiches aux légumes Semoule Crème dessert à la vanille
JEUDI	Pâté de blé au fromage et aux épinards Pâtée du Sud Régal des moines Chou à la vanille	Sticks de mozzarella panés Carottes persillées et riz aux petits légumes Carré de l'Est Prune	Médailon de surimi et sa mayonnaise Filet de lieu sauce bourguignon Pommes frites Crème dessert à la vanille	Melon Pennes bolognaises de lentilles Crème catalane	Filet de colin à l'oseille Riz créole Fromage blanc aux fruits Banane
VENDREDI	Salade verte Lasagne de saumon Flan au chocolat	Repas froid Salade de concombres Œufs durs à la mayonnaise Salade de pommes de terre Ananas au sirop	Falafels et ketchup Julienne de légumes et pilaf de blé Yaourt brassé à la fraise de St Bresson Raisin blanc	Céleri cocktail Nuggets de blé Epinards hachés à la crème et pommes de terre vapeurs Flan au chocolat	Filet de lieu aux herbes Haricots verts au jus Saint paulin Cake pâtisier

Recette du Chef Agriculture Raisonnée Haute Valeur Environnementale Certification Environnementale de niveau 2 Produit local Nouvelle recette Vente 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.