

Le Menu du Mois de Mars 2026

	Du 02 au 06 mars 2026	Du 09 au 13 mars 2026	Du 16 au 20 mars 2026	Du 23 au 27 mars 2026	Du 30 au 03 avril 2026
LUNDI	Boulettes de bœuf à la tomate Riz blanc Croc'lait Kiwi	Taboulé à l'oriental Filet de colin à l'oseille Julienne de légumes Crème dessert au caramel	Nems de légumes Petits pois carottes au jus Roussot Compote de pomme abricot	*Chicon, pommes de terre et jambon au fromage Chicon, pommes de terre à la dinde et fromage Tomme noire Salade de fruits exotiques au sirop	Aiguillettes de poulet sauce bourguignonne Courgettes persillées et riz créole Camembert cœur de lion Pomme golden
MARDI	Pamplemousse Escalope panée végétale Haricots verts au jus et pommes de terre vapeur Crème aux œufs	*Jambon sauce fermière Jambon de dinde sauce fermière Carottes façon grand-mère et macaronis Fromage fondu le fromy Ananas au sirop	Rôti de dinde au jus Ratatouille niçoise Petit suisse sucré Donut au chocolat	Salade de lentilles Balot de veau à l'échalote Epinards hachés à la crème Pommes des Vosges	Potage de légumes verts Coquillettes en bolognaise de lentilles Crème dessert à la vanille
MERCREDI	Carottes râpées Haut de cuisse de poulet sauce buffalo Semoule Compote de pomme fraise	Potage de légumes Risotto à la tomate et fromage Orange	Macédoine à la mayonnaise Quenelles de veau sauce poivre vert Pommes de terres anglaise Poire	Soupe de potiron Tosades aux fruits de mer Mousse au chocolat	*Echine de porc sauce colombo Filet de merlu sauce colombo Pâtée de légumes Yaourt nature Orange
JEUDI	Hachis de saumon et purée de courgettes Petit suisse aux fruits Banane	Rissollette de veau Epinards hachés à la béchamel Tomme blanche Chou à la vanille	Salade verte savoyarde Croziflette au lard Croziflette au jambon de dinde Yaourt brassé à la myrtille de St Bresson	Médailon de surimi à la mayonnaise Cordon bleu Chou fleur aurore et polenta Poire	Œuf sur son nid de carottes Sauté de bœuf au cacao Pommes de terre piperade Gâteau chocolat coco et chocolat de Pâques
 VENDREDI	Salade de boulgour *Rôti de porc à la provençale Filet de merlu à la provençale Chou fleur Flan nappé	*Cervelas Thon à la mayonnaise Aiguillettes de poulet à la crème Frites Pomme golden	Salade de blé Pavé de hoki sauce homardine Haricots plats Banane	Pizza au fromage Salade verte Cancillotte nature Flan à la vanille	Dos de colin sauce madras Légumes couscous et semoule Emmental Compote de pomme pêche



*Plat contenant du porc - Variante sans porc

Le Menu du Mois de Mars 2026

	Du 02 au 06 mars 2026	Du 09 au 13 mars 2026	Du 16 au 20 mars 2026	Du 23 au 27 mars 2026	Du 30 au 03 avril 2026
LUNDI	Quenelles nature à la tomate Riz blanc Croc'lait Kiwi	Taboulé à l'oriental Filet de colin à l'oseille Julienne de légumes Crème dessert au caramel	Nems de légumes Petits pois carottes au jus Roussot Compote de pomme abricot	Chicon et pommes de terre sauce mornay Tomme noire Salade de fruits exotiques au sirop	Nuggets de blé Courgettes persillées et riz créole Camembert cœur de lion Pomme golden
MARDI	Pamplemousse Escalope panée végétale Haricots verts au jus et pommes de terre vapeur Crème aux œufs	Filet de lieu à la crème champignons Carottes façon grand-mère et macaronis Fromage fondu le fromy Ananas au sirop	Filet de merlu à la ciboulette Ratatouille niçoise Petit suisse sucré Donut au chocolat	Salade de lentilles Filet de lieu aux herbes Epinards hachés à la crème Pommes des Vosges	Potage de légumes verts Coquillettes en bolognaise de lentilles Crème dessert à la vanille
MERCREDI	Carottes râpées Pavé de hoki sauce dujolais Semoule Compote de pomme fraise	Potage de légumes Risotto à la tomate et fromage Orange	Macédoine à la mayonnaise Quenelles de brochet sauce poivre vert Pommes de terres anglaise Poire	Soupe de potiron Tosades aux fruits de mer Pot de crème au chocolat	Filet de merlu sauce colombo Pâtée de légumes Yaourt nature Orange
JEUDI	Hachis de saumon et purée de courgettes Petit suisse aux fruits Banane	Croc fromage végétal Epinards hachés à la béchamel Tomme blanche Chou à la vanille	Salade verte savoyarde Croziflette végétarienne Yaourt brassé à la myrtille de St Bresson	Médailon de surimi à la mayonnaise Sticks de mozzarella panés Chou fleur aurore et polenta Poire	Œuf sur son nid de carottes Boulettes de pois chiche aux légumes Pommes de terre piperade Gâteau chocolat coco et chocolat de Pâques
 VENDREDI	Salade de boulgour Filet de merlu à la provençale Chou fleur Flan nappé	Thon à la mayonnaise Mafé de légumes Frites Pomme golden	Salade de blé Pavé de hoki sauce homardine Haricots plats Banane	Pizza au fromage Salade verte Cancillotte nature Flan à la vanille	Dos de colin sauce madras Légumes couscous et semoule Emmental Compote de pomme pêche



*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.