



Vos menus du mois de Juin 2026

Grands

Du 01 au 05 Juin 2026

Du 08 au 12 Juin 2026

Du 15 au 19 Juin 2026

Du ... au ...

Du ... au ...

Lundi



Salade de riz
*Rôti de porc au jus
Cassolete de poisson sauce navarin
(Sans porc et sans viande)
Epinards hachés en béchamel
Kiwi bio

Taboulé Libanais
Pavé de hoki sauce verte
Choux-fleurs sauce aurore
Fromage blanc nature

Emincé de dinde sauce à la tomate
Filet de merlu à la tomate
Pommes de terre persillées et navets braisés
Chanteneige portion
Compote de pomme et abricot

Mardi



Paleron de boeuf braisé
Filet de lieu aux petits légumes
Purée de pdt à la tomate
Carré de l'Est à la coupe
Compote de pomme et pêche

Quenelles nature sauce dijonnaise
Courgettes persillées et pastas chifferi
Camembert Coeur de Lion
Panna cotta à la fraise
Yaourt à boire à la fraise

Thon à la vinaigrette
*Colombo d'échine de porc
Rôti de dinde colombo
Macaronis au fromage et béchamel
Brunoise de légumes
Brunoise de légumes et macaronis
Nectarine

Mercredi



Omelette (hve) aux fines herbes
Carottes à la crème
Edam
Gâteau de riz

Betteraves en salade
*Jambon braisé
Jambon de dinde braisé
Pdt végétarienne Franc Comtoise
Pommes de terre à la béchamel (hve)
Orange

Steak haché de boeuf (vbf) au jus
Filet de lieu sauce oseille
Epinards hachés à la crème et pilaf de blé
Fromage blanc nature
Banane

Jeudi



Melon
Torsade au thon et tomate
Yaourt nature

Oeufs durs à la vinaigrette
Aiguillettes de poulet à l'estragon
Filet de merlu à l'estragon
Haricots verts et flageolets persillés (ce2)
Quartier de pastèque fraîche à croquer

"Été en Méditerranée"
Salade de tomates et mozzarella
Paëlla de la mer
Riz à paëlla
Crème à la catalane

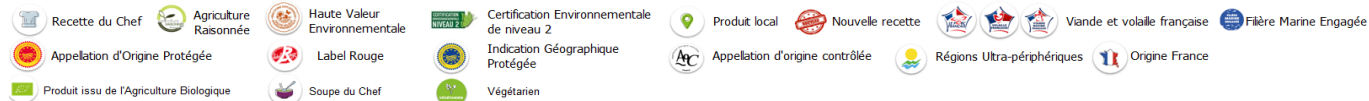
Vendredi

Escalope de poulet sauce aux oignons
Couscous de pois chiche aux légumes
semoule couscous
Légumes couscous et semoule
Petit suisse nature
Banane

Lasagne de boeuf à l'italienne
Lasagne de saumon
Bûche du Pilat à la coupe
Compote de pomme

Melon
Lentilles vertes à la crème de potiron
Carottes façon grand mère
Yaourt nature

*Plat contenant du porc
Variante sans porc
Variante sans viande



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.

