



Vos menus du mois de juillet 2026

Grands

Du 06 au 10 Juillet 2026

Du 13 au 17 Juillet 2026

Du 20 au 24 Juillet 2026

Du 27 au 31 Juillet 2026

Lundi

Carottes rapées aux échalotes
Sauté de boeuf comtois sauce buffalo
Couscous de pois chiche aux légumes
Semoule couscous
Liégeois à la vanille

Timbale d'endives
Choux-fleurs sauce aurore et riz basque
Carré de l'Est à la coupe
 Poire

Salade tourangelle
Aiguillettes de poulet aux oignons
Filet de merlu aux échalotes
 Haricots verts au jus (ce2)
Flan au chocolat

Pavé de hoki sauce ciboulette
 Pommes de terre en ragout (hve) et
Salsifis persillés
 Carré fondu
 Pomme locale des Vosges



Mardi

Jambalaya de volaille du Chef
-
 Cancoillotte nature igp de Haute-saône
Compote de pomme



Concombre en salade
 Pavé de colin sauce basquaise
Pennes rigate
Yaourt nature

*Rôti de porc à la crème
Rôti de dinde à la crème
Filet de colin à la crème
Carottes à l'ail et lentilles
Yaourt nature
 Nectarine



Mercredi

Blé en salade
 Dos de colin à la bretonne
Julienne de légumes
 pêche

Melon
*Sauté de porc sauce crème d'ail
Rôti dinde à la crème d'ail
Macaronis au fromage et béchamel
-
Macaronis
Fromage blanc nature

Taboulé libanais
 Filet de lieu sauce oseille
Courgettes persillées à la crème
 Abricots

Céleri en vinaigrette
Paleron de boeuf à la provençale
 Raviolis de légumes bio
-
Coquillettes
Fromage blanc nature



Jeudi

"Grillades d'Occitanie"
 Tomates cerises à croquer
*Echine de porc sauce barbecue
Fricassée de poulet sauce barbecue
Pavé de hoki sauce dugléré
Pdt grenaille persillées
 Quartier de pastèque fraîche à croquer

Emincé de dinde au jus
 Pavé de hoki au citron confit
Epinards hachés à la crème
Petit suisse nature
Chou à la vanille

Rôti de veau émincé à la tomate
Quenelles nature à la tomate
Pommes de terre persillées et céleris braisés
 Fromage fondu vache picon
 Pêche

Melon
Riz cantonnais
-
 Bio compote de poire



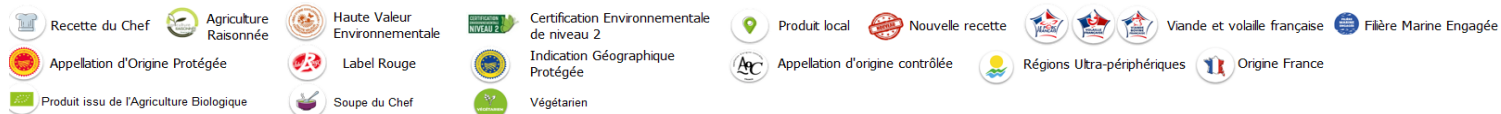
Vendredi

Quenelles natures à l'estragon
Courgettes à la provençale et polenta
Brie à la coupe
Fromage blanc nature

Macédoine à la vinaigrette
 Brandade de poisson
-
 Nectarine

*Quiche lorraine
Quiche lorraine s/porc
Tarte aux fromages et crème
Poêlée maraîchère
Edam
Compote de pomme et banane

Jambon de dinde braisé
 Cassolette de poisson sauce navarin
Epinards hachés en béchamel
 Camembert du Val de Saône
Cake aux pépites de chocolat



*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.

