Cuisine Estredia
Et le goût vient à vous

# Le Menu du Mois de Juin 2025

| | Du 02 au 06 juin 2025 | Du 09 au 13 juin 2025 | Du 16 au 20 juin 2025 | Du 23 au 27 juin 2025 | Du 30 au 04 juillet 2025 |
|---|---|---|---|---|---|
| LUNDI | Salade de torsades<br>Filet de lieu sauce buffalo<br>Carottes à l'orientale<br>Edam<br>Pomme golden | Jour férié | Salade de tomates à la ciboulette<br>Dos de colin à l'oseille<br>Epinards hachés à la crème<br>Samos<br>Donut au chocolat | Végétarien<br>Radis rose et beurre<br>Macaroni au fromage et béchamel<br>-<br>Camembert Val de Saône<br>Compote de pomme fraise | Salade de riz<br>Navarin de moules aux petits légumes<br>Choux-fleurs aurore<br>Tomme noire<br>Pot de crème au chocolat |
| MARDI | Melon<br>Riz cantonnais<br>-<br>Vache qui rit<br>Flan au chocolat | Sous le soleil Inca<br>Salade de maïs aux poivrons<br>Filet de merlu sauce incas<br>Potatoes<br>Brie<br>Ranfanote salade de fruits | Végétarien<br>Salade de concombres<br>Nuggets de blé<br>Petits pois carottes au jus<br>Cantal<br>Compote de poire | Salade de blé<br>Galette de lentilles et boulgour<br>Haricots verts persillés<br>Petit suisse sucré<br>Melon | Thon à la mayonnaise<br>Mafé de légumes<br>Coquillettes<br>Saint Paulin<br>Salade de pastèques |
| MERCREDI | Végétarien<br>Betteraves en lanières<br>Sticks de mozzarella panés<br>Epinards hachés à la béchamel<br>Coulommiers<br>Crème dessert à la vanille | Taboulé oriental<br>Croc fromage végétal<br>Courgettes à la provençale<br>Chanteneige<br>Banane | Salade de boulgour<br>Quenelles natures à la dijonnaise<br>Choux-fleurs<br>Mimolette<br>Orange | Céleri rémoulade<br>Jambalaya aux légumes<br>-<br>Gouda<br>Flan au chocolat | Macédoine à la mayonnaise<br>Navarin de poisson<br>Semoule<br>Yaourt nature<br>Nectarine |
| JEUDI | Repas froid<br>Tomates cerises<br>Salade piémontaise végétarienne<br>-<br>Yaourt à boire à la fraise<br>Nectarine | Végétarien<br>Salade de carottes râpées fraîches<br>Falafels<br>Haricots verts au jus<br>Tomme blanche<br>Eclair au chocolat | Pamplemousse<br>Raviolis de saumon à la crème<br>-<br>Régal des moines<br>Crème dessert à la vanille | Repas franc-comtois<br>Salade verte<br>Filet de lieu sauce madras<br>Pommes de terre à la vapeur<br>Cancoillotte<br>Pêche | Végétarien<br>Khira raïta de concombres<br>Pizza au fromage<br>Salade verte<br>Roussot<br>Compote de pomme abricot |
| VENDREDI | Salade verte<br>Lasagnes au saumon<br>-<br>Carrémembon saônois<br>Ananas au sirop | Céleri cocktail<br>Gratin de poisson<br>Riz blanc<br>Carré de l'Est<br>Flan nappé | Médaillon de surimi à la mayonnaise<br>Pommes de terre végétarienne<br>-<br>Fromage frais sur son lit de fraise de St Bresson<br>Salade de pastèques | Salade de carottes râpées fraîches<br>Calamars à la romaine et citron<br>Courgettes mornay<br>Bûche du pilat<br>Crème dessert au caramel | Bonnes vacances<br>Salade de tomates<br>Omelette sauce barbecue<br>Frites et ketchup<br>Croc'lait<br>Gateau aux pêches |

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

*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.*