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>Boulettes de boeuf 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>*Rôti de porc sauce grand-mère<br>*Röti de dinde sauce grand-mère*<br>Choux-fleurs aurore<br>Tomme noire<br>Liégeois au chocolat |
| MARDI | Melon<br>*Rizibizi au lard et au jambon<br>*Rizibizi au jambon de dinde*<br>-<br>Vache qui rit<br>Mousse 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>Sauté de bœuf à la moutarde<br>Haricots verts persillés<br>Petit suisse sucré<br>Melon | Thon à la mayonnaise<br>Fricassée de poulet sauce poulette<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>Rissolette de veau<br>Courgettes à la provençale<br>Chanteneige<br>Banane | Salade de boulgour<br>*Echine de porc à la diable<br>*Quenelles natures à la dijonnaise*<br>Choux-fleurs<br>Mimolette<br>Orange | Céleri rémoulade<br>Jambalaya de volaille<br>-<br>Gouda<br>Mousse 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<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 à l'italienne<br>-<br>Régal des moines<br>Liégeois à la vanille | Repas franc-comtois<br>Salade verte<br>*Saucisse fumée<br>*Knack de volaille*<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>*Emincé de porc sauce colombo<br>*Rôti de dinde sauce colombo*<br>Riz blanc<br>Carré de l'Est<br>Flan nappé | *Pâté de campagne<br>*Médaillon de surimi à la mayonnaise*<br>Aiguillettes de poulet au jus<br>Pommes de terre en ragoût<br>Fromage frais sur son lit de fraise<br>de St Bresson<br>Salade de pastèques | Salade de carottes rapées 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>Steak haché sauce barbecue<br>Frites et ketchup<br>Croc'lait<br>Gâteau 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.*