

Le Menu du Mois de Mai 2025

Du 05 au 09 mai 2025

Du 12 au 16 mai 2025

Du 19 au 23 mai 2025

Du 26 au 30 mai 2025

LUNDI

Salade de blé 
Filet de lieu sauce dugléré
Epinard haché à la béchamel
Régal des moines
Compote de pomme banane 

MARDI

Salade de tomates au basilic 
Sticks de mozzarella panés
Petits pois carottes au jus 
Brie 
Crème dessert à la vanille

MERCREDI

Œuf dur à la mayonnaise
Paupiette de pêcheur à la ciboulette 
Semoule 
Petit suisse sucré
Orange 

JEUDI

Jour férié

VENREDI

Anti-gaspi

Salade de carottes fraîches 
Coquillettes au pesto 
-
Petit moulé
Pudding au chocolat 

Végétarien

Repas froid

Douceur d'avocat au fromage fondu
Œufs durs sauce dijonnaise
Riz blanc 
Yaourt brassé à la myrtille
de St Bresson 
Pomme golden 

Radis rose et beurre
Croc fromage végétal 
Courgettes à la provençale 
Vache picon 
Flan au caramel

Salade de boulgour 
Quenelles nature sauce hongroise
Haricots verts au jus 
Emmental 
Banane 

Salade de concombres
Thon à la mayonnaise
Salade de pommes de terre 
Carrémembon saônois 
Entremet au chocolat 

Céleri rémoulade
Raviolis de saumon à la crème
-
Tomme noire
Compote pomme abricot 

Salade de tomates à la ciboulette 
Nuggets de poisson 
Carotte façon grand-mère 
Coulommier
Beignet à la framboise

Rilette de sardine
Boulettes de soja au coulis de tomates
Frites
Roussot 
Pomme gala 

Salade de choux rouges 
Filet de merlu sauce aigre douce
Pilaf de riz 
Fromage fondu le Fromy 
Pêche au sirop

Végétarien

Salade de betteraves 
Pizza au fromage 
Salade verte
Saint Paulin
Crème dessert à la vanille

Taboulé à l'oriental
Galette de lentilles et boulgour
Epinard haché à la crème 
Fromage blanc nature
Banane

Végétarien

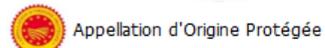
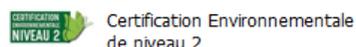
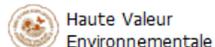
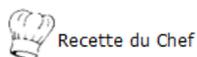
Céleri cocktail
Escalope panée végétale
Ratatouille niçoise 
Cancoillotte 
Gâteau moelleux au yaourt 

Macédoine à la mayonnaise 
Filet de colin sauce nantua
Macaronis
Mimolette
Salade de pastèques 

Khira raïta de concombres
Filet de lieu aux herbes
Purée de pommes de terre
Buche de chèvre
Compote de pomme 

Jour férié

Salade de riz 
Omelette sauce basquaise
Duo de haricots
Camembert Val de Saône
Flan nappé



*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.