



Vos menus du mois d'Avril

Grands

Du 1er Avril au 6 Avril

Du 8 Avril au 12 Avril

Du 15 au 19 Avril

Du 22 au 26 Avril

Du 29 au 3 Mai

Lundi

Jour férié

Rôti de dinde sauce blanquette
Pavé de colin sauce crème
Haricots verts persillés (ce2) et pilaf de boulgour
Kiwi

*Jambonneau braisé (vpf)
Jambon de dinde braisé
Pavé de colin à l'armoricaine
Pommes de terre à l'anglaise et
Choux-fleurs sauce aurore
Pomme gala (ce2)

Riz cantonnais
-
Poire

Paleron de boeuf à la tomate
Navarin de moules aux petits légumes
Pommes de terre à la vapeur et navets braisés
Crème dessert bio de St Bresson (70)
au chocolat



Mardi

Fricassée de poulet à la crème
Filet de merlu du Cap sauce crème
Pilaf de blé et endives à la provençale
Liégeois à la vanille
Crème dessert à la vanille

Paleron de boeuf braisé
Chili sin carné végétarien
Riz blanc et choux de Bruxelles
Pêche au sirop

Lasagne de saumon
-
Compote de pomme et fraise

Escalope de poulet au jus
Cubes de saumon sauce ciboulette
Purée florentine
Crème dessert à la vanille

Curry de boulgour aux légumes et
haricots au coco
-
Banane



Mercredi

Tortilla de patata
Courgettes à la béchamel
Poire

Filet de merlu sauce verte
Epinards hachés à la crème et polenta
Orange

Aiguillettes de poulet sauce vallée d'auge
Filet de lieu sauce colombo
Poêlée de légumes à la mexicaine et semoule
Banane

Sauté de veau (vf) aux herbes
Omelette (hve) aux oignons
Haricots beurre et pilaf de boulgour
Orange

Jour férié



Jeudi

Paleron de boeuf braisé
Cousous marocain végétarien et semoule
Légumes couscous et semoule
Compote de pomme et abricot

*Jambon braisé sauce aux herbes
Jambon de dinde sauce aux herbes
Vosgiflette
Pommes de terre à la béchamel (hve) et
Blettes persillées
Gâteau lorrain

Tarte aux fromages et crème
Céleris en branche braisés
Flan au chocolat

Boeuf aux carottes et pdt (hve) sauce mornay
Filet de lieu à la crème
Carottes persillées et pdt (hve) mornay
-
Kiwi

*Emincé de porc à la crème
Filet de limande à la crème
Filet de limande à la crème
Macaronis et poêlée de légumes estivale
Bio compote de poire



Vendredi

Hachis de poisson aux poireaux
-
Banane

Coquillettes et légumes au fromage
-
Poire

Sauté de veau (vf) aux oignons
Cassolette de poisson sauce navarin
Ratatouille à la niçoise
Cheesecake

Cassolette de poisson sauce navarin
Polenta et côtes de blettes persillées
Compote de pomme et pêche

Aiguillette de poulet à la dijonnaise
Pavé de colin sauce oseille
Poêlée maraîchère
Tarte aux pommes

*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.

