



# Vos menus du mois de Juillet 2024

## Grands

Du 8 au 12 Juillet 2024

Du 15 au 19 Juillet 2024

Du 22 au 26 Juillet 2024

Du 29 Juillet au 4 Août 2024

**Lundi**



**Mardi**



**Mercredi**



**Jeudi**



**Vendredi**

Rôti de dinde sauce St Laurent  
**Filet de lieu à la crème**  
Petits pois et carottes au jus  
Pêche

Chili sin carne végétarien  
Riz blanc  
Compote de pomme et abricot

Dos de colin sauce nantua  
Pommes de terre à la vapeur et endives braisées  
Pomme gala (ce2)

\*Rôti de porc sauce aigre douce  
*Aiguillettes de poulet sauce aigre douce*  
**Filet d'églefin à la tomate**  
Haricots verts au jus (ce2) et blé aux légumes  
Crème dessert au caramel

Mafé de légumes à la tomate  
Purée de pommes de terre  
Flan au chocolat

\*Jambon braisé sauce aux herbes  
*Jambon de dinde sauce aux herbes*  
**Pavé de colin sauce rougail**  
Haricots beurre et flageolets persillés  
Melon

Fricassée de poulet sauce barbecue  
**Moules marinière à la crème**  
Torsades et côtes de blettes persillées  
Compote de pomme et banane

Emietté de saumon aux légumes  
Riz créole et brocolis à la vapeur  
Orange

Dos de colin sauce dugléré  
Epinards hachés en béchamel et polenta  
Banane

Emincé de rôti de veau au jus  
**Omelette (hve) à la mexicaine**  
Pilaf de blé et navets braisés  
Orange

Parmentier du soleil  
**Cassolette de poisson sauce navarin**  
-  
Chou à la vanille

Tarte aux trois fromages  
Carottes persillées  
Bio compote de poire

Macaronis à la bolognaise  
**Macaronis au fromage et béchamel**  
-  
Mosaïque de fruits au sirop

Aiguillettes de poulet au curry  
**Filet d'églefin à la crème**  
Choux-fleurs sauce aurore  
Tarte au chocolat

\*Echine de porc sauce moutarde à l'ancienne  
*Rôti de dinde sauce moutarde à l'ancienne*  
**Filet de lieu à la dijonnaise**  
Carottes façon Grand -Mère et polenta  
Pêche

Sauté de veau (vf) sauce barbecue  
**Pomme de terre sauce végétarienne**  
Pommes de terre à la vapeur et poêlée picadilly  
Nectarine

Emincé de rôti de veau au curry  
**Curry de boulgour aux légumes et haricots au coco**  
-  
Pilaf de boulgour et côtes de blettes  
Salade de pastèque fraîche

Filet de lieu sauce oseille  
Pommes de terre à la vapeur et  
Courgettes persillées  
Poire bio

Couscous de pois chiche aux légumes  
Semoule couscous  
Fromage frais bio de St Bresson (70)  
sur lit de fraise

Jambon de dinde braisé  
**Dos de colin à la ciboulette**  
Epinards hachés à la crème  
Carré à l'abricot

\*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.

