

Le Menu du Mois de Août 2026

	Du 03 au 07 août 2026	Du 10 au 14 août 2026	Du 17 au 21 août 2026	Du 24 au 28 août 2026
LUNDI	 Salade de penne au basilic  *Jambon sauce colombo <i>Jambon de dinde sauce colombo</i>  Courgettes persillées Tomme noire Abricots	 *Rosette  <i>Thon mayonnaise</i> Tomate farcie Riz blanc Coulommiers Flan nappé	Salade de blé Steak haché de poulet à l'échalote Haricots verts au jus Petit suisse aux fruits  Pomme golden	Végétarien Radis rose et beurre Quenelles nature à l'estragon Petits pois carottes persillées Chanteneige Liégeois à la vanille
MARDI	Khira raïta de concombres Haut de cuisse de poulet sauce buffalo Haricots plats et flageolets  Brie Crème dessert à la vanille	Salade de choux blancs Torsades aux fruits de mer - Carré de l'Est Pomme au sirop	Macédoine à la mayonnaise *Rôti de porc à la dijonnaise <i>Rôti de dinde à la dijonnaise</i> Pilaf de riz Edam  Nectarine	Salade de pommes de terre Balot de veau au jus Epinards hachés à la béchamel Yaourt aromatisé Abricots
MERCREDI	Salade de carottes râpées Filet de merlu sauce rougail  Semoule Fromage fondu le Fromy Compote de pomme banane	Végétarien Salade de betteraves Tarte au fromage  Salade verte Yaourt nature Quartier de pastèque	Céleri remoulade Boulettes de bœuf braisés Ratatouille niçoise  Régat des moines Tarte au flan	 Melon Jambalaya de volaille - Roussot  Compote de poire
JEUDI	 Médaillon de surimi et mayonnaise Parmentier du soleil - Petit suisse sucré Pêche	Taboulé libanais Aiguillettes de poulet sauce saint laurent Epinards hachés à la crème Gouda Banane	Fish and chips Salade coleslaw Dos de colin meunière Frites et ketchup Samos Mousse au chocolat	Repas froid Salade verte *Jambon blanc <i>Jambon de dinde</i> Salade de pâtes estivales Emmental Quartier de pastèque
VENDREDI	Végétarien Céleri remoulade Sticks de mozzarella panés Poêlée maraichère Camembert cœur de lion Beignet au chocolat	Melon *Pommes de terre à la franc-comtoise <i>Pommes de terre à la franc-comtoise</i> -  Cancoillotte Fromage blanc aux fruits	Végétarien  Salade de concombres Coquillettes en bolognaise de lentilles - Buche du pilat Compote de pomme fraise	Salade de tomates au basilic  Pavé de hoki sauce dugléré Chou fleur Camembert val de Saône  Cake à l'orange et carotte

*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.