

*Vos Menus*  
*Du Lundi 27/04/26 au jeudi 30/04/26*

*Déjeuners*

*Lundi*

SALADE DE RIZ SAUCE CESAR  
CORDON BLEU  
RATATOUILLE A LA NICOISE  
CAMEMBERT VAL DE SAONE  
MOUSSE AU CHOCOLAT

*Mardi*

SALADE COLESLAW  
\*SAUCISSE FUMEE (VPF)  
PDT CUBES PERSILLEES  
CANCOILLOTTE NATURE IGP DE HAUTE SAONE  
FLAN NAPPE

*Mercredi*

CELERI EN REMOULADE  
AIGUILLETES DE POULET AU CURRY  
SEMOULE COUSCOUS  
BRIE A LA COUPE  
COMPOTE DE POMME ET PECHE

*Jeudi*

SALADE DE TOMATES A LA CIBOULETTE  
FILET DE COLIN SAUCE DUGLERE  
CAROTTES PERSILLEES  
EMMENTAL  
DONUT NAPPE AU CHOCOLAT

\* Plat à base de porc



Nouveauté



Produit local



Agriculture raisonnée



Produit bio



CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



HVE : Haute Valeur Environnementale

Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'Etat.

Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications. Merci de votre compréhension.

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'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci de contacter votre chargée de clientèle pour en bénéficier.



*Recette du Chef*

*Vos Menus sans viande*  
*Du Lundi 27/04/26 au jeudi 30/04/26*

*Déjeuners*

*Lundi*

SALADE DE RIZ SAUCE CESAR  
STICKS DE MOZZARELLA PANES  
RATATOUILLE A LA NICOISE  
CAMEMBERT VAL DE SAONE  
CREME AUX OEUFS

*Mardi*

SALADE COLESLAW  
OMELETTE SAUCE TOMATE  
PDT CUBES PERSILLEES  
CANCOILLOTTE NATURE IGP DE HAUTE SAONE  
FLAN NAPPE

*Mercredi*

CELERI EN REMOULADE  
COUSCOUS DE POIS CHICHE AUX LEGUMES  
SEMOULE COUSCOUS  
BRIE A LA COUPE  
COMPOTE DE POMME ET PECHE

*Jeudi*

SALADE DE TOMATES A LA CIBOULETTE  
PANE FROMAGER  
CAROTTES PERSILLEES  
EMMENTAL  
DONUT NAPPE AU CHOCOLAT



*Le Chef vous souhaite  
Bon Appétit*