

Vos Menus
Du Lundi 04/05/26 au jeudi 07/05/26

Déjeuners

Lundi

SALADE DE BOULGOUR
BALOT DE VEAU AU JUS
CAROTTES VICHY
PETIT MOULE NATURE
COMPOTE DE POMME ET BANANE

Mardi

RADIS ROSES ET BEURRE
BRANDADE DE POISSON
-
COULOMMIERS A LA COUPE
FLAN NAPPE

Mercredi

TABOULE A L' ORIENTALE
*ECHINE DE PORC A L OIGNON
EPINARDS HACHES EN BECHAMEL
GOUDA
ORANGE

Jeudi

CAROTTES RAPEES AUX ECHALOTES
STEAK HACHE DE POULET AUX HERBES
CHOUX-FLEURS SAUCE AURORE
PETIT LOUIS PORTION
CHOU A LA VANILLE

* 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 04/05/26 au jeudi 07/05/26

Déjeuners

Lundi

SALADE DE BOULGOUR
OMELETTE SAUCE TOMATE
CAROTTES VICHY
PETIT MOULE NATURE
COMPOTE DE POMME ET BANANE

Mardi

RADIS ROSES ET BEURRE
HACHIS VEGETARIEN
-
COULOMMIERS A LA COUPE
FLAN NAPPE

Mercredi

TABOULE A L' ORIENTALE
PANE FROMAGER
EPINARDS HACHES EN BECHAMEL
GOUDA
ORANGE

Jeudi

CAROTTES RAPEES AUX ECHALOTES
GALETTE VEGETARIENNE
CHOUX-FLEURS SAUCE AURORE
PETIT LOUIS PORTION
CHOU A LA VANILLE



*Le Chef vous souhaite
Bon Appétit*