

# Le Menu du Mois de Juin 2024

Du 03 au 07 juin 2024

Du 10 au 14 juin 2024

Du 17 au 21 juin 2024

Du 24 au 28 juin 2024

Du 1er au 05 juillet 2024

LUNDI

Végétarien

Céleri rémoulade  
Clafoutis de légumes  
-  
Coulommiers  
Crème au caramel

MARDI

Macédoine de légumes  
Quenelles de veau sauce saint laurent  
Haricots beurrés et flageolets  
Crème de brebis  
Pomme gala

MERCREDI

Salade de boulgour  
Fricassée de poulet au jus  
Ratatouille niçoise  
Roussot  
Kiwi

JEUDI

Radis rose et beurre  
Boulettes de bœuf sauce buffalo  
Riz créole  
Rondelé aux trois poivres  
Compote de pomme pêche

VENDREDI

Terrine de légumes  
Lasagne de saumon  
-  
Yaourt aromatisé  
Melon

Végétarien

Salade de betteraves  
Paleron de bœuf braisé  
Semoule  
Carré fondu  
Poire

Salade de pâtes estivales  
\*Echine de porc aux herbes  
Rôti de dinde aux herbes  
Chou fleur  
Brie  
Fromage blanc à la vanille

\*Paté de foie  
Œuf dur à la vinaigrette  
Pavé de colin sauce rougail  
Epinards hachés à la béchamel  
Petit suisse sucré  
Banane

Salade verte  
Mafé de légumes  
Purée de pommes de terre  
Régal des moines  
Mosaïque de fruits

Fête du Sport

Khira raita de concombre  
Cordon bleu  
Petits pois carottes au jus  
Chanteneige  
Donut au chocolat

Végétarien

Feuilleté de fromage fondu  
Poisson pané et citron  
Courgettes à la provençale  
Camembert Val de Saône  
Compote de pomme fraise

Poireau vinaigrette  
Pommes de terre sauce franc comtoise  
-  
Yaourt nature sucré  
Salade de pastèque fraîche

Médaille de surimi et sa mayonnaise  
Balot de veau sauce colombo  
Pilaf de boulgour  
Fromage fondu le Fromy  
Orange

Repas froid

Salade de tomates au basilic  
\*Jambon blanc  
Jambon de dinde  
Salade de riz  
Mimolette  
Crème catalane

Salade de choux blancs  
Aiguillettes de poulet sauce bourguignon  
Haricots verts au jus  
Cancoillotte  
Crumble fraise et framboise

Végétarien

Taboulé oriental  
\*Jambonneau braisé  
Croc fromage végétal  
Epinards hachés à la crème  
Crème d'emmental  
Pomme golden

Salade de concombres  
Coquillettes et légumes au fromage  
-  
Carré de saumon  
Flan au chocolat

\*Saucisson à l'ail  
Œuf dur à la mayonnaise  
Cassolette de poisson sauce navarin  
Poêlée de légumes  
Fromage blanc  
Banane

Salade de betteraves  
Cheeseburger  
Frites et ketchup  
Croc'lait  
Pêche

Végétarien

Thon à la mayonnaise  
Boulettes de veau à la méridionale  
Riz blanc  
Petit suisse sucré  
Melon

Tomate et cœur de palmier en salade  
Nuggets de poisson et ketchup  
Purée crêcy  
Vache picon  
Yaourt brassé à la framboise  
de St Bresson

Salade de pommes de terre  
Haut de cuisse de poulet sauce barbecue  
Chou fleur à la béchamel  
Edam  
Orange

Haricots verts en salade  
Pizza au fromage  
Salade verte  
Fromage fondu de chèvre  
Poire

Céleri rémoulade  
\*Knacks  
Knack de volaille  
Courgettes à la béchamel  
Fourme d'Ambert  
Tarte au chocolat



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Haute Valeur Environnementale



Certification Environnementale de niveau 2



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Indication Géographique Protégée

\*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.