

Le Menu du Mois de Février 2024

Du 5 au 9 février 2024

Du 12 au 16 février 2024

Du 19 au 23 février 2024 -

Du 26 février au 1^{er} mars 2024 -

Vacances ZONE A

Vacances ZONES A et B

	Du 5 au 9 février 2024	Du 12 au 16 février 2024	Du 19 au 23 février 2024 - Vacances ZONE A	Du 26 février au 1 ^{er} mars 2024 - Vacances ZONES A et B
LUNDI	<p>Potage de légumes verts Tagliatelles à la bolognaise - Yaourt nature Poire</p>	<p>Salade de blé Fricassée de poulet à la crème Chou fleur Petit Louis Pomme gala</p>	<p>Végétarien Salade de chou rouge à la mozzarella Chili sin carne Riz blanc Régal des Moines Flan nappé</p>	<p>Salade de betteraves Quenelle de veau sauce blanquette Boulgour pilaf Petit suisse sucré Kiwi</p>
MARDI	<p>Végétarien Salade de lentilles Escalope panée végétales Epinards hachés à la crème Emmental Kiwi</p>	<p>Mardi gras Radis et beurre Hachis parmentier de carottes - Canoillotte Beignets de carnaval</p>	<p>Délice de thon *Pavé de jambon braisé Jambon de dinde braisé Purée de pommes de terre Croc'lait Poire</p>	<p>Salade de riz Aiguillettes de poulet sauce bourguignon Poêlée de légumes Carré fondu Pomme gala</p>
MERCREDI	<p>Salade verte Quenelle de brochet sauce oseille Brunoise de légumes Tartare aux noix Gâteau de semoule</p>	<p>Végétarien Céleri rémoulade Gnocchi à la romaine - Camembert Val de Saône Fromage blanc aux fruits</p>	<p>*Saucisson à l'ail Œuf dur vinaigrette Rôti de dinde sauce dijonnaise Penne rigate Tartare ail et fines herbes Orange</p>	<p>Céleri sauce cocktail Lasagnes de saumon - Vache picon Crème dessert au chocolat</p>
JEUDI	<p>Nouvel an chinois Salade de chou blanc *Rôti de porc émincé au caramel Aiguillette de poulet au caramel Riz au bouillon de soja Vache qui rit Lassi à la mangue</p>	<p>*Salami Feuilleté au fromage de chèvre Nuggets de poisson et ketchup Haricots beurre Edam Crèmeux à la cannelle</p>	<p>Carottes râpées à l'échalote Balot de veau à l'ail et au basilic Petits pois au jus Yaourt nature Chou à la vanille</p>	<p>Végétarien Terrine de légumes Timbale au fromage Salade verte Carrément bon Banane</p>
VENDREDI	<p>Salade de carottes râpées Boulettes de bœuf sauce curry Semoule Brie Compote pomme abricot</p>	<p>Potage de légumes *Rata Saônois du chef Rata Saônois du chef à la volaille - Petit suisse sucré Banane</p>	<p>Taboulé oriental Filet de lieu sauce nantua Julienne de légumes Samos Yaourt aromatisé</p>	<p>Médaille de surimi et mayonnaise *Knack et ketchup Knack de volaille et ketchup Purée crécy Fromy Gâteau aux pêches</p>



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Haute Valeur Environnementale



Certification Environnementale de niveau 2



Produit local



Nouvelle recette



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Produit issu de l'Agriculture Biologique

*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.