

Le Menu du Mois de Septembre 2022

Du 29 août au 2 septembre

Du 5 au 9 septembre

Du 12 au 16 septembre

Du 19 au 23 septembre

Du 26 au 30 septembre

<p>LUNDI</p> <p>Salade de concombres en cubes Boulettes de bœuf au jus Pommes de terre frites Mandubien à la coupe Yaourt aromatisé de Montbéliard</p> <p>Taboulé oriental Poisson pané sauce tartare Chou fleur Fromage blanc Pastèque</p>	<p>Radis et beurre Chili sin carne Riz créole Brie à la coupe Yaourt aromatisé de Montbéliard</p> <p>Salade de blé Filet de poulet de Bourgogne sauce blanche Haricots verts au jus Yaourt nature Pomme gala</p>	<p>Salade de pommes de terre Paupiette de veau à la tomate Haricots beurre persillés Roussot à la coupe Orange</p> <p>Salade coleslaw Paëlla au poulet et riz Vache qui rit Crème dessert au caramel</p>	<p>Salade de concombres à la crème Carry de lentilles blondes façon créole Mélange de cinq céréales Emmental fondu Crème dessert au chocolat</p> <p>Chou fleur à la vinaigrette Rôt de dinde aux herbes Tagliatelles Yaourt nature de Montbéliard Prune</p>	<p>Salade de chou blanc Chipolatas de dinde Pommes de terre sautées Compote pomme fraise</p> <p>Salade de riz Gratin de poisson Poêlée automnale Bridelle à l'émmental Raisin noir</p>
<p>MARDI</p> <p>Terrine de poisson aux trois légumes Sauté de bœuf comtois Sauce chasseur Courgettes persillées Croûlait Pêche</p> <p>Salade de betteraves Cordon bleu Purée crécy Gouda Compote de pommes</p> <p>Salade de tomates-mozzarella Œuf dur à la béchamel Riz blanc Fromy Flan à la vanille</p>	<p>Mousse de betteraves Rôt de veau émipecé au jus Pommes de terre vapeur Emmental fondu Banane</p> <p>Œuf dur vinaigrette Nuggets de volaille et ketchup Epinards hachés à la crème Carré fondu Chou à la vanille</p> <p>Salade verte Filet de lieu à la bretonne Coquillettes Vache picon Compote de poire</p>	<p>Céleri rémoulade Courgette farcie Semoule de couscous Carré de l'est à la coupe Yaourt aromatisé</p> <p>Salade de lentilles Crêpe au fromage Julienne de légumes Yaourt nature de Montbéliard Raisin blanc</p> <p>Salade de mâche Lasagnes Fourme d'Ambert à la coupe Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de boulogour Paleron de bœuf sauce-barbecue Carottes à l'ail Edam Compote de pommes</p> <p>Carottes râpées à l'échalote Œuf dur à la tomate Céleri Carré de l'est à la coupe Yaourt aromatisé de Montbéliard</p> <p>Thon mayonnaise Bœuf, pommes de terre et chou fleur Béchamel Carré fondu Banane</p>	<p>Carottes râpées à l'échalote Œuf dur à la tomate Céleri Carré de l'est à la coupe Yaourt aromatisé de Montbéliard</p> <p>Thon mayonnaise Bœuf, pommes de terre et chou fleur Béchamel Carré fondu Banane</p> <p>Salade verte Fricassée de poulet de Bourgogne à la forestière Petits pois carottes au jus Yaourt nature Mouilleux à la compote de pommes</p>
<p>MERCREDI</p> <p>Retenue scolaire</p>	<p>Vegetarien</p>	<p>Vegetarien</p>	<p>Vegetarien</p>	<p>Vegetarien</p>
<p>JEUDI</p>	<p>Pays de la Loire</p>	<p>Pays de la Loire</p>	<p>Pays de la Loire</p>	<p>Pays de la Loire</p>
<p>VENDREDI</p>	<p>Pays de la Loire</p>	<p>Pays de la Loire</p>	<p>Pays de la Loire</p>	<p>Pays de la Loire</p>

Recette du Chef
 Agriculture Raisonnée
 Appellation d'Origine Protégée
 Haute Valeur Environnementale
 Label Rouge
 Certification Environnementale de niveau 2
 Indication Géographique Protégée
 Produit local
 Nouvelle recette
 Viande française
 Produit issu de l'Agriculture Biologique

*plat contenant du porc - Variante sans porc

Seul 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.