



Qu'est-ce qu'on mange à midi ?

Du 6 au 10 mars

Du 13 au 17 mars

Du 20 au 24 mars

Du 27 au 31 mars

lundi

Potage crécy
*Saucisse de Montbéliard IGP
Chipolatas de dinde au jus
Pommes de terre sautées
Cancoillotte nature du Doubs
Compote de fruits

Betteraves rouges au fromage blanc
*Rôti de porc sauce chasseur
Rôti de dinde sauce chasseur
Purée de pommes de terre aux herbes
Carré de l'Est
Pomme

Radis rose & beurre
Couscous à la marocaine
Bûche du pilat
Ananas au sirop

Haricots verts en ravigote
*Rôti de porc de Franche-Comté IGP à la diable
Escalope de poulet à la moutarde
Lentilles à la dijonnaise
Pavé Val de Saône
Pomme

mardi

Tomates & cœur de palmier en salade
Dinde rôtie sauce poulette
Petits pois au jus
Gouda
Milk shake au miel & vanille

Céleri en rémoulade
Dos de colin à la basquaise
Penne rigate
Brie Val de Saône
Crème à la catalane

Macédoine de légumes & mayonnaise
Escalope de poulet à la crème
Brocolis et riz créole
Vache qui rit
Orange

Taboulé à l'orientale
Poulet rôti & ketchup
Courgette à la crème
Fromage ail et fines herbes
Kiwi

mercredi

Salade de chou rouge aux pommes
Rôti de veau à la hongroise
Ratatouille nicoise & semoule
Fraidou
Flan au caramel

Bouillon aux petites perles
Pot au feu
Petit suisse nature sucré
Poire

Salade verte
*Jambon cuit fumé
Jambon de dinde
Macaroni sauce tomate
Yaourt nature sucré
Banane

Salade de chou blanc à la campagnarde s/porc
*Chipolatas grillées
Dinde chipolatas au jus
Purée de légumes
Coulommiers
Yaourt aromatisé

jeudi

*Salade de coquillettes au jambon
Salade de coquillettes au jambon de dinde
Nuggets de poisson & citron
Carottes à la crème
Pavé 3 Provinces de Haute-Saône
Banane

Salade coleslaw
Cordon bleu
Haricots verts à l'espagnole
Carré fondu
Gâteau de riz

Croque pays de la Loire

*Rillettes du Mans
Mousse de canard
Hachis parmentier
Saint Paulin
Fion vendéen

Salade verte
Lasagne à l'italienne
Roussot des Vosges
Liégeois à la vanille

vendredi

*Salade de cervelas en vinaigrette
Mousse de canard
Aiguillettes de poulet à la cancoillotte
Riz basmati
Yaourt nature sucré
Kiwi

Salade niçoise
*Quiche lorraine
Quiche lorraine s/porc
Salade batavia
Edam
Fromage blanc aux fruits

Carottes râpées à l'échalote
Calamars à la romaine & mayonnaise
Epinards hachés à la crème
Samos
Mousse au chocolat & noisette

Concombre à la crème
Merlu meunière & citron
Julienne de légumes en gratin
Petit suisse nature sucré
Gâteau aux pêches



*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette

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.