



du 5 au 9 juin

du 12 au 16 juin

du 19 au 23 juin

du 26 au 30 juin

du 3 au 7 juillet

lundi

JOUR FERIE

Pentecôte

Taboulé à l'orientale
*Rôti de porc de Franche-Comté
IGP aux olives
Rôti de dinde aux olives
Poêlée estivale & coquillettes
Bûche du pilat
Mousse de pamplemousse

Radis rose & beurre
Dos de colin sauce citron
Penne rigate
Brie du Val de Saône
Panacotta à la menthe

*Chorizo doux
Chorizo doux s/porc
Poisson pané & citron
Purée de céleri
Fraidou
Melon vert

Salade Niçoise
Cordon bleu
Courgettes persillées à la crème
Fromy
Pomme

mardi

Radis rose & beurre
Filet de merlu meunière
Carottes à la crème
Edam



Yaourt de Bourgogne aromatisé à la fraise

Tomate & cœur de palmier en salade
Sauté de bœuf au curry
Lentilles corail
Petit moulé ail et fines herbes
Flan au chocolat

Betteraves rouges au fromage blanc
Nuggets de volaille & ketchup
Petits pois & carottes au jus
Audincourtois
Pêche

Concombre en salade
*Saucisse blanche grillée
Chipolatas de dinde au jus
Haricots verts à la méridionale
Emmental
Semoule au lait

Haricots verts enavigote
*Rôti de porc à la provençale
Rôti de dinde à la provençale
Carottes à l'ail & flageolets persillés
Pavé Val de Saône
Nectarine

mercredi

Betteraves rouges en salade
Fricassée de dinde à l'ancienne
Pilaf de boulgour
Carré fondu
Poire

Concombre à la crème en salade
Filet de lieu à la Bretonne
Pommes de terre sautées
Camembert
Fromage blanc à la vanille

Macédoine de légumes & mayonnaise
Boulettes de bœuf VBF à la mexicaine
Riz blanc
Chanteneige
Kiwi bio

Salade de pâtes au basilic
Paleron de bœuf braisé
Chou fleur en gratin
Tomme noire
Banane

Salade verte
*Macaroni à la carbonara
Macaroni à la carbonara s/porc
Kiri
Compote de fruits

jeudi

Salade coleslaw
*Jambon cuit fumé
Jambon de dinde
Epinards hachés à la crème
Munster des Vosges AOC
Petites perles au lait & raisins secs



Salade de batavia
Parmentier de carotte
Gouda
Compote de fruits

REPAS DE FIN D'ANNEE

Salade de pommes de terre au thon
*Assiette anglaise & cornichons
Assiette anglaise s/porc
Salade de tomates à la ciboulette
Chips
Yaourt à boire

Carottes râpées à l'échalote
*Paëlla au poulet
Paëlla au poulet s/porc
Vache qui rit
Mousse au chocolat

Melon Charentais
Filet de lieu au poivron et paprika
Purée de pommes de terre
Carré de l'Est
Yaourt de Bourgogne aromatisé à l'abricot

vendredi

Céleri à la paysanne
Tomate farcie
Riz basmati
Petit suisse aux fuits
Banane

Œufs durs à la mayonnaise
Aiguillettes de poulet basquaise
Ratatouille niçoise & pilaf de blé
Fromage Madame Loik
Salade de fruits à l'Espagnole

Salade de riz
Pizza margherita
Salade de mâche
Yaourt à la menthe sucré de Bourgogne
Nectarine

Salade de tomates au basilic
Steack haché VBF au jus & ketchup
Pommes de terre rissolées
Charcennay de Haute-Saône
Tarte au citron & coco

*Salade piémontaise
Salade piémontaise s/porc
*Quiche lorraine
Quiche lorraine s/porc
Salade batavia
Cancoillotte nature du Doubs
Pot de crème au chocolat

*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.

Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'Etat. Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications, merci de votre compréhension.

