

# Le Menu du Mois de Avril 2026

Du 06 au 10 avril 2026

Du 13 au 17 avril 2026

Du 20 au 24 avril 2026

Du 27 au 1er mai 2026

LUNDI

Jour férié

MARDI

Salade de concombres  
Tomate farcie  
Pilaf de riz  
Carré de l'Est  
Mousse au chocolat

MERCREDI

Radis rose et beurre  
Haut de cuisse de poulet aux herbes  
Purée de pommes de terre  
Fromage fondu de chèvre  
Petits suisses aux fruits

JEUDI

\*Saucisson à l'ail  
Terrine de légumes et sa mayonnaise  
Pavé de hoki à la crème  
Jardinière de légumes au jus  
Tomme blanche  
Banane

VENDREDI

Salade des penne au basilic  
\*Rôti de porc au jus  
Rôti de dinde au jus  
Epinards hachés à la béchamel  
Roussot  
Pommes des Vosges

Céleri remoulade  
\*Pommes de terre sauce franc-comtoise  
Pommes de terre sauce franc-comtoise  
Carré fondu  
Pêche au sirop

Végétarien

Pamplemousse  
Filet de colin sauce dieppoise  
Petits pois carottes persillés  
Mimolette  
Crème dessert à la vanille

Lentilles façon tapenade  
Quenelles nature à la dijonnaise  
Haricots verts persillés  
Coulommiers  
Orange

Salade verte  
Aiguillettes de poulet panées  
Courgettes à la provençale  
Yaourt nature  
Beignet fourré à la framboise

Thon à la mayonnaise  
Raviolis à l'italienne  
Buche pilat  
Poire

Végétarien

Taboulé à l'orientale  
Calamars à la romaine et citron  
Epinards hachés à la crème  
Fromage blanc nature  
Pomme golden

Carottes râpées à l'échalote  
Rôti de dinde sauce marengo  
Macaronis  
Régal des moines  
Compote de pomme abricot

Macédoine à la mayonnaise  
\*Rizibizi au lard  
Rizibizi au jambon de dinde  
Tomme noire  
Banane

Khira raita de concombres  
Boulettes de bœuf au jus  
Duo de choux fleurs et pommes de terre à la béchamel  
Vache picon  
Flan nappé

Salade de betteraves  
Tarte au fromage  
Salade verte  
Edam  
Gâteau moelleux au yaourt

Repas régional

Végétarien

Salade de riz sauce césar  
Pilons de poulet rôti  
Ratatouille niçoise  
Camembert Val de Saône  
Kiwi

\*Choux blancs aux lardons  
Choux blancs au jambon de dinde  
\*Saucisse fumée  
Filet de lieu sauce oseille  
Pommes de terre grenailles persillées  
Canoillotte nature  
Fromage frais à la fraise de St Bresson

Céleri rémoulade  
Lasagnes de saumon  
Brie  
Liégeois à la vanille

Salade de tomates à la ciboulette  
Nuggets de blé  
Haricots verts au jus  
Emmental  
Cake aux pépites de chocolat

Jour férié



\*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.