

Le Menu du Mois de Juillet 2026

Du 06 au 10 juillet 2026

Du 13 au 17 juillet 2026

Du 20 au 24 juillet 2026

Du 27 au 31 juillet 2026

LUNDI

Salade carottes à l'échalote
Boulettes de bœuf sauce buffalo
Semoule
Camembert cœur de lion
Liégeois à la vanille

Végétarien

Salade carmen
Escalope panée végétale
Choux fleurs sauce aurore
Ortolan
Poire

Céleri remoulade
Aiguillettes de poulet à l'oignon
Haricots verts au jus
Fromage blanc nature
Donut au chocolat

*Saucisson sec
Macédoine à la mayonnaise
Pavé de hoki à la ciboulette
Pommes de terre en ragout
Carré fondu
Pomme

MARDI

Céleri remoulade
Jambalaya de volaille
Cancoillotte
Compote de pomme

Jour férié

Repas froid

Salade de concombres
Thon à la mayonnaise
Salade de penne au basilic
Régal des moines
Liégeois à la vanille

Salade de lentilles
*Rôti de porc à la crème
Rôti de dinde à la crème
Carottes à l'ail
Yaourt brassé à la fraise
de St Bresson
Nectarine

MERCREDI

Salade de blé
Dos de colin sauce bretonne
Julienne de légumes
Yaourt nature
Pêche

Melon
*Macaronis à la carbonara
Macaronis à la carbonara
Gouda
Mousse au chocolat

Végétarien

Taboulé libanais
Croc fromage végétale
Courgettes à la crème
Buche du pilat
Abricots

Salade verte
Raviolis à l'italienne
Roussot
Flan nappé

JEUDI

Grillades
d'Occitanie

Tomates cerises
*Chipolatas grillées et ketchup
Knacks de volaille et ketchup
Pommes de terre grenailles
Tomme noire
Quartier de pastèque

Salade de tomates au basilic
Emincé de dinde au jus
Epinards hachés à la crème
Petit suisse aux fruits
Chou à la vanille

Salade de betteraves
Quenelles de veau à la tomate
Frites
Vache picon
Pêche

Végétarien

Melon
Riz cantonnais
Emmental
Ananas au sirop

VENDREDI

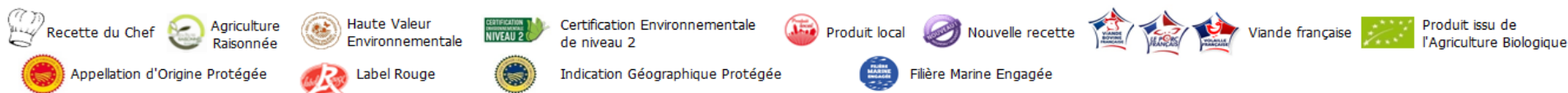
Végétarien

Radis rose et beurre
Galettes de pois et blé
Courgettes à la provençale
Brie
Crème dessert au chocolat

*Cervelas
Œuf dur à la mayonnaise
Brandade de poisson
Croc'lait
Nectarine

Salade coleslaw
*Quiche lorraine
Quiche lorraine
Salade verte
Edam
Compote de pomme banane

Salade de tomates
Nuggets de volailles
Epinards hachés à la béchamel
Camembert val de Saône
Cake aux petites de chocolat



*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.