

# 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  
Couscous de pois chiche aux légumes  
Semoule  
Camembert cœur de lion  
Liégeois à la vanille

Végétarien

Salade carmen  
Escalope panée végétale  
Choux fleurs sauce aurore  
Ortolan  
Poire

Céleri remoulade  
Filet de merlu à l'échalote  
Haricots verts au jus  
Fromage blanc nature  
Donut au chocolat

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

MARDI

Céleri remoulade  
Jambalaya de légumes  
Cancoillotte  
Compote de pomme

Jour férié

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

Salade de lentilles  
Filet de colin 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 au fromage et béchamel  
Gouda  
Flan au chocolat

Végétarien

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

Salade verte  
Raviolis de légumes  
Roussot  
Flan nappé

JEUDI

Grillades  
d'Occitanie

Tomates cerises  
Aiguillettes de saumon meunières  
et ketchup  
Pommes de terre grenailles  
Tomme noire  
Quartier de pastèque

Salade de tomates au basilic  
Pavé de hoki au citron confit  
Epinards hachés à la crème  
Petit suisse aux fruits  
Chou à la vanille

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

Végétarien

Melon  
Riz cantonnais  
Emmental  
Ananas au sirop

VENDREDI

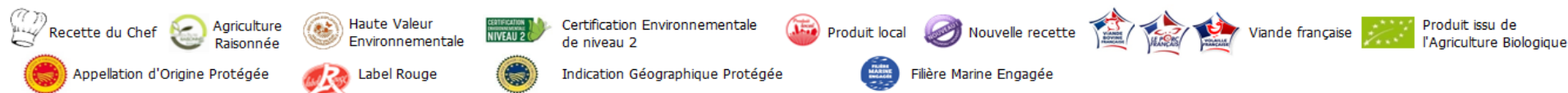
Végétarien

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

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

Salade coleslaw  
Tarte au fromage  
Salade verte  
Edam  
Compote de pomme banane

Salade de tomates  
Nuggets de blé  
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.