

Le Menu du Mois de Juin 2026

Du 1er au 04 juin 2026

Du 08 au 12 juin 2026

Du 15 au 19 juin 2026

Du 22 au 26 juin 2026

Du 29 au 03 juillet 2026

LUNDI

Salade de riz
Croc fromage végétal
Epinards hachés à la béchamel
Roussot
Kiwi

Taboulé libanais
Pavé de hoki sauce verte
Choux fleurs aurore
Tomme noire
Pot de crème au chocolat

Khira raïta de concombres
Filet de merlu à la tomate
Frites
Croc'lait
Compote de pomme fraise

Salade de lentilles
Sticks de mozzarella panés
Ratatouille niçoise
Petit suisse sucré
Pomme golden

Pamplemousse
Coquillettes en bolognaise de lentilles
Ortolan
Flan nappé

MARDI

Salade de concombres
Filet de lieu aux petits légumes
Purée de pommes de terre à la tomate
Carré de l'Est
Compote de pomme pêche

Céleri à la rémoulade
Quenelles natures à la dijonnaise
Courgettes persillées
Camembert cœur de lion
Beignet à la framboise

Thon à la mayonnaise
Macaronis au fromage et à la béchamel
Brie
Nectarine

Salade coleslaw
Filet de colin sauce homardine
Riz blanc
Vache qui rit
Crème dessert au chocolat

Taboulé à l'oriental
Boulettes de pois chiches
Epinards hachés à la béchamel
Fromage frais sur son lit de fraise de St Bresson
Nectarine

MERCREDI

Radis rose et beurre
Escalopé panée végétale
Carottes à la crème
Edam
Gâteau de riz

Salade de betteraves
Pommes de terre végétarienne à la franc-comtoise
Cancoillotte
Orange

Salade de blé
Falafels
Epinards hachés à la crème
Fromage blanc nature
Banane

Salade de pâtes estivales
Pavé de hoki aux herbes
Haricots verts au jus
Régal des moines
Flan à la vanille

Salade de tomates
Filet de lieu sauce nantua
Pilaf de riz
Emmental
Compote de poire

JEUDI

Melon
Torsades au thon
Carré fondu
Flan à la vanille

Œuf dur à la mayonnaise
Galettes de pois et blé
Mélange de haricots verts et flageolets persillés
Yaourt nature
Quartier de pastèque

Salade de tomates et mozzarella
Paëlla de poisson
Riz paëlla
Gouda
Crème catalane

Céleri cocktail
Tarte au fromage
Salade verte
Tomme blanche
Ananas au sirop

Melon
Croc fromage végétal
Petits pois carottes au jus
Fromage fondu le Fromy
Gâteau moelleux au yaourt

VENDREDI

Médaille de surimi à la mayonnaise
Couscous de pois chiches aux légumes
Semoule
Petit suisse aux fruits
Banane

Salade verte
Lasagnes de saumon
Bûche du pilat
Brunoise aux 4 fruits

Melon
Nuggets de blé
Carottes façon grand-mère
Coulommiers
Eclair au chocolat

Betteraves voronoff
Salade piémontaise
Camembert Val de Saône
Quartier de pastèque

Choux fleurs sauce cocktail
Filet de merlu sauce rougail
Pommes de terre rissolées
Edam
Pommes des Vosges



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Haute Valeur Environnementale



Certification Environnementale de niveau 2



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Filière Marine Engagée

*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.