

Le Menu du Mois de Mars 2026

Du 02 au 06 mars 2026

Du 09 au 13 mars 2026

Du 16 au 20 mars 2026

Du 23 au 27 mars 2026

Du 30 au 03 avril 2026

LUNDI

Salade de betteraves
Boulettes de bœuf à la tomate
Riz blanc
Croc'lait
Kiwi

Taboulé à l'oriental
Filet de colin à l'oseille
Julienne de légumes
Carré de l'Est
Crème dessert au caramel

Végétarien

Salade de choux blancs
Nems de légumes
Petits pois carottes au jus
Roussot
Compote de pomme abricot

Salade de concombres
*Chicon, pommes de terre
et jambon au fromage
Chicon, pommes de terre à la dinde et fromage
Tomme noire
Salade de fruits exotiques au sirop

Salade de riz
Aiguillettes de poulet sauce bourguignonne
Courgettes persillées
Camembert cœur de lion
Pomme golden

MARDI

Végétarien

Pamplemousse
Escalope panée végétale
Haricots verts au jus
Buche pilat
Crème aux œufs

Khira raïta de concombres
*Jambon sauce fermière
Jambon de dinde sauce fermière
Macaronis
Fromage fondu le fromy
Ananas au sirop

Radis rose et beurre
Rôti de dinde au jus
Ratatouille niçoise
Petit suisse sucré
Donut au chocolat

Salade de lentilles
Balot de veau à l'échalote
Epinards hachés à la crème
Fromage blanc aux fruits
Pommes des Vosges

Végétarien

Potage de légumes verts
Coquillettes en bolognaise de lentilles
Vache qui rit
Crème dessert à la vanille

MERCREDI

Végétarien

Carottes râpées
Haut de cuisse de poulet sauce buffalo
Semoule
Mimolette
Compote de pomme fraise

Potage de légumes
Risotto à la tomate et fromage
Camembert Val de Saône
Orange

Macédoine à la mayonnaise
Quenelles de veau sauce poivre vert
Pommes de terres anglaise
Coulommiers
Poire

Soupe de potiron
Torsades aux fruits de mer
Brie
Mousse au chocolat

Salade de haricots verts
*Echine de porc sauce colombo
Filet de merlu sauce colombo
Poêlée de légumes
Yaourt nature
Orange

JEUDI

Aux sommets
des Alpes

Bouillon de vermicelles
Hachis de saumon
et purée de courgettes
Petit suisse aux fruits
Banane

Céleri rémoulade
Rissollette de veau
Epinards hachés à la béchamel
Tomme blanche
Chou à la vanille

Salade verte savoyarde
*Croiziflette au lard
Croiziflette au jambon de dinde
Petit moult nature
Yaourt brassé à la myrtille
de St Bresson

Médailillon de surimi à la mayonnaise
Cordon bleu
Chou fleur aurore
Edam
Poire

Pâques

Œuf sur son nid de carottes
Sauté de bœuf au cacao
Pommes de terre piperade
Pont évêque
Gâteau chocolat coco
et chocolat de Pâques

VENDREDI

Salade de boulgour
*Rôti de porc à la provençale
Filet de merlu à la provençale
Chou fleur
Régat des moines
Flan nappé

*Cervelas
Thon à la mayonnaise
Aiguillettes de poulet à la crème
Frites
Fromage blanc nature
Pomme golden

Salade de blé
Pavé de hoki sauce homardine
Haricots plats
Gouda
Banane

Végétarien

Betteraves voronoff
Pizza au fromage
Salade verte
Cancoillotte nature
Flan à la vanille

Céleri cocktail
Dos de colin sauce madras
Semoule
Emmental
Compote de pomme pêche



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



Pêche durable

*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.