

# Le Menu du Mois de Septembre 2025

Du 1er au 05 septembre 2025

Du 08 au 12 septembre 2025

Du 15 au 19 septembre 2025

Du 22 au 26 septembre 2025

Du 29 au 03 octobre 2025

	Du 1er au 05 septembre 2025	Du 08 au 12 septembre 2025	Du 15 au 19 septembre 2025	Du 22 au 26 septembre 2025	Du 29 au 03 octobre 2025
<b>LUNDI</b>	<b>Rentrée scolaire</b> Salade de betteraves Dos de colin meunière Purée de pommes de terre Croc'lait Compote de pomme fraise	Taboulé oriental Croc fromage végétal Epinards hachés à la béchamel Fromage blanc nature Pastèque	Salade de haricots verts Chili sin carne Riz blanc Tomme noire Pomme des Vosges	Khira raïta de concombres Brandade de poisson - Mimolette Pêche au sirop	<b>Végétarien</b> Salade de torsades Timbale au fromage Ratatouille niçoise Yaourt nature Raisin blanc
<b>MARDI</b>	Macédoine à la mayonnaise Riz cantonnais - Petit suisse aux fruits Raisin blanc	Melon Nuggets de poisson Choux-fleurs à l'aurore Camembert cœur de lion Flan au caramel	<b>Végétarien</b> Salade coleslaw Escalope panée végétale Courgettes à la crème Bûche de chèvre Gâteau à la pêche	Betteraves voronoff Quenelles nature sauce estragon Petits pois carottes au jus Roussot Prune	Potage de légumes Chicon et pommes de terre sauce norman - Chanteneige Compote de pomme
<b>MERCREDI</b>	<b>Végétarien</b> Salade de boulgour Quenelles nature sauce hongroise Haricots verts persillés Edam Orange	Céleri remoulade Filet de merlu sauce rougail Pâtes papillons Brie Velouté fruit	Salade verte Emietté de thon à la tomate Coquillettes Vache qui rit Compote de poire	Salade carmen Filet de merlu sauce aigre douce Choux-fleurs Petit suisse sucré Orange	Salade de carottes rapées Couscous de pois chiches aux légumes Semoule Camembert val de saône Crème dessert à la vanille
<b>JEUDI</b>	Radis rose et beurre Pané de blé au fromage et aux épinards Poêlée du Sud Régal des moines Chou à la vanille	Salade de riz Sticks de mozzarella panés Carottes persillées Carré de l'Est Prune	Médaille de surimi et sa mayonnaise Filet de lieu sauce bourguignon Pommes frites Cantal Crème dessert à la vanille	<b>Développement durable</b> Melon Pennes bolognaise de lentilles - Cancolotte nature Crème catalane	Œuf dur à la mayonnaise Filet de colin à l'oseille Riz créole Fromage blanc aux fruits Banane
<b>VENDREDI</b>	Salade verte Lasagne de saumon - Coulommiers Flan au chocolat	<b>Repas froid</b> Salade de concombres Œufs durs à la mayonnaise Salade de pommes de terre Fromage fondu le Fromy Ananas au sirop	Salade de blé Falafels et ketchup Julienne de légumes Yaourt brassé à la fraise de St Bresson Raisin blanc	Céleri cocktail Nuggets de blé Epinards hachés à la crème Bûche pilat Flan au chocolat	Salade de tomates à la ciboulette Filet de lieu aux herbes Haricots verts au jus Saint paulin Cake patissier



\*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.