

Le Menu du Mois de Mai 2026

Du 04 au 08 mai 2026

Du 11 au 15 mai 2026

Du 18 au 22 mai 2026

Du 25 au 29 mai 2026

LUNDI

Salade de concombres
Filet de merlu sauce miel et thym
Frites et ketchup
Buche du pilat
Compote de pomme banane

Céleri cocktail
Filet de colin sauce madras
Pilaf de riz
Edam
Flan au chocolat

Salade coleslaw
Galette de pois et blé
Epinards hachés à la crème
Brie
Donut au chocolat

Jour férié

MARDI

Radis rose et beurre
Risotto de coquillettes aux petits pois et fromage
Roussot
Flan nappé

Salade perline
Escalope panée végétale
Courgettes persillées
Vache picon
Ananas au sirop

Khira raïta de concombres
Sticks de mozzarella panés
Lentilles
Mimolette
Compote de poire

Pommes de terre à la bulgare
Dos de colin meunière
Haricots verts au jus
Petit moulé nature
Pomme golden

MERCREDI

Taboulé à l'oriental
Quenelles nature à l'estragon
Epinards hachés à la béchamel
Gouda
Orange

Salade de tomates à la ciboulette
Pommes de terre végétariennes
Carré de l'Est
Crème dessert au caramel

Salade de boulgour
Pavé de hoki sauce homardine
Juliennes de légumes
Cancoillotte nature
Banane

Salade de de choux blancs
Jambalaya de légumes
Tomme noire
Flan au chocolat

JEUDI

Salade de carottes à l'échalote
Pavé de hoki aux herbes
Choux fleurs à l'aurore
Croc'lait
Chou à la vanille

Jour férié

Gaspacho de tomates et céleris branches
Hachis de poisson et purée de pommes de terre
Fromage blanc nature
Fraises

Céleri rémoulade
Pennes à la ricotta et aux épinards
Emmental
Yaourt brassé à la myrtille de St Bresson

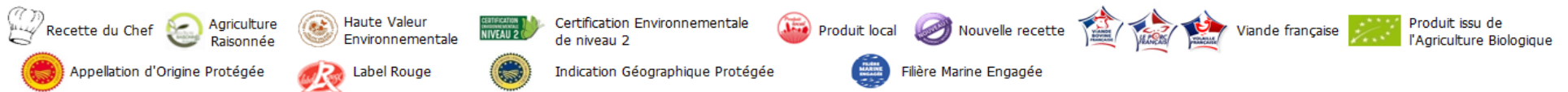
VENDREDI

Jour férié

Médaillon de surimi à la mayonnaise
Flageolets à la hongroise
Haricots plats
Yaourt nature
Pomme des Vosges

Salade de betteraves
Pizza fromage
Salade verte
Camembert Val de Saône
Crème dessert à la vanille

Melon
Filet de merlu sauce échalote
Courgettes à la provençale
Régal des moines
Tarte cheesecake au citron



*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.