













































Le Menu du Mois de Mai 2026

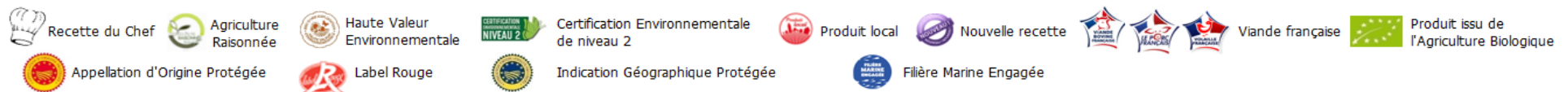
Du 04 au 08 mai 2026

Du 11 au 15 mai 2026

Du 18 au 22 mai 2026

Du 25 au 29 mai 2026

	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 Balot de veau au jus Frites et ketchup Buche du pilat Compote de pomme banane 	Céleri cocktail Filet de colin sauce madras   Pilaf de riz Edam  Mousse au chocolat	Salade coleslaw Steak haché de poulet au jus Epinards hachés à la crème   Brie Donut au chocolat	Jour férié
MARDI <i>Végétarien</i>	Radis rose et beurre Risotto de coquillettes aux petits pois et fromage -  Roussot Flan nappé	 Salade perline Cordon bleu Courgettes persillées   Vache picon Ananas au sirop	Khira raita de concombres  *Petit salé <i>Sticks de mozzarella panés</i> 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  *Echine de porc sauce oignons <i>Quenelles natures à l'estragon</i> Epinards hachés à la béchamel  Gouda Orange 	<i>Végétarien</i>  Salade de tomates à la ciboulette Pommes de terre végétariennes - Carré de l'Est Crème dessert au caramel	Salade de boulgour Boulettes de boeuf sauce saint laurent Juliennes de légumes   Cancoillotte nature  Banane	Salade de de choux blancs  Jambalaya de volailles - Tomme noire Liégeois au chocolat
JEUDI	Salade de carottes à l'échalote Haut de cuisse de poulet aux herbes  Choux fleurs à l'aurore Croc'lait  Chou à la vanille	Jour férié	<i>Zéro gaspi</i>  Gaspacho de tomates et céleris branches Hachis de poisson  et purée de pommes de terre - Fromage blanc nature Fraises	Céleri rémoulade *Pennes à la carbonara <i>Pennes à la carbonara</i> - Emmental  Yaourt brassé à la myrtille de St Bresson 
 VENDREDI	Jour férié	 Médaillon de surimi à la mayonnaise *Jambon braisé <i>Jambon de dinde braisé</i> Haricots plats et flageolets  Yaourt nature  Pomme des Vosges	<i>Végétarien</i> Salade de betteraves  Pizza fromage  Salade verte Camembert Val de Saône  Crème dessert à la vanille	 *Salade de cervelas <i>Melon</i>  Sauté de bœuf à l'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.