



Vos menus du mois Septembre

Du 30 août au 3 sept 2021

Du 6 sept au 10 sept 2021

Du 13 sept au 17 sept 2021

Du 20 sept au 24 sept 2021

Du 27 sept au 1 octobre 2021

Haricots verts en ravigote
Poisson blanc pané et citron
Riz à la tomate
Brie Val de Saône
Kiwi

Céleri en rémoulade
Filet de poulet de Bourgogne au jus
Carottes à la crème
Samos
*Liégeois à la vanille
Flan à la vanille

Pommes de terre en salade
*Echine de porc et son jus
Rôti de dinde au jus
Choux-fleurs à la béchamel
Vache qui rit
Flan nappé

Salade de choux rouges
Burger de poisson
Pomme frites au four
Mandubien local à la coupe
Flan au chocolat

Salade de concombre à la crème
*Rôti de porc aux herbes
Rôti de dinde aux herbes
Pilaf de boulgours
Pavé du Val de Saône à la coupe
Compote de pomme et fruits de la passion

Salade de penne rigate
Tarte au fromage
Salade verte
Edam à la coupe
Ananas au sirop

Betterave au fromage blanc
***Rôti de porc à la diable**
Rôti de dinde à la diable
Pommes de terre rissolées
Munster des Vosges AOC à la coupe
Poire

***Salade de pâte d'Alsace (IGP)**
Pavé de hoki sauce madras
Epinards hachés à la crème
Petit mouli nature
Prune bio

Haricots verts en salade
***Pavé de jambon sauce fermière**
Jambon de dinde sauce fermière
Riz blanc
Croc lait
Crème dessert au caramel

Salade de penne rigate
Aiguillettes de poulet au curry
Choux fleurs persillés
Mimolette
Raisins noirs

Salade de tomate à l'échalote
***Jambonneau braisé**
Jambon de dinde braisé
Purée de pommes de terre
Fromage fondu le fromy
Mousse au chocolat

Taboulé de blé
Filet de colin sauce hollandaise
Courgettes persillées
Roucouillons de Haute-Saône à la coupe
Yaourt aromatisé

Concombre à la ciboulette en salade
Cuisse de poulet rôti de Bourgogne
sauce vallée d'auge
Pâte d'Alsace (IGP)
Fourme d'Ambert AOP à la coupe
Compote de pomme et mirabelle

*Pâté de foie et cornichons
Salade à l'italienne
Rôti de veau Comtois émincé à l'ancienne
Pilaf de blé du soleil
Fromage blanc nature
Pomme golden

Salade andalouse
Filet de lieu à la tomate
Haricots beurre persillés
Yaourt nature sucre
Prune bio

Carottes râpées au citron
Macaroni à la bolognaise
Carré frais
Yaourt à boire

Salade de coleslaw
Ravioli bio aux légumes
Carré fondu
Gâteau pêche

Macédoine de légumes à la vinaigrette
Hachis parmentier
Yaourt nature sucre
Raisins blancs

Salade verte
Sauté de dinde aux éclats de marrons
Purée de potiron
Vache picon
Panna cotta à la pomme et cannelle

Tomates et cœurs de palmier en salade
Risotto de coquillettes aux petits pois et fromage
Pavé 3 provinces de Haute Saône à la coupe
Flan à la vanille

Salade de pommes de terre à la bulgare
Sauté de dinde sauce colombo
Ratatouille à la nigoise
Fromage blanc nature
Nectarine

Œufs durs à la vinaigrette
Rôti de veau Comtois émincé sauce méridionale
Polenta
Petit suisse aux fruits
Banane

Carottes râpées à l'orange
Omelette aux fines herbes
Haricots verts persillés et flageolets
Montbéliard à la coupe
Tarte à la framboise

Betterave en salade
Spaghetti à la tomate et au fromage
Carré roussot à la coupe
Banane

Céleri en vinaigrette
Sauté de bœuf Comtois au jus
Pommes de terre à la béchamel
Chanteneige
Gâteau moelleux au chocolat et noix de coco

*Plat contenant du porc
Variante sans porc

Recette du Chef

Agriculture Raisonnée

Produit local

Nouvelle recette

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Pêche durable MSC

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.

