

# Vos menus du mois de Mai 2022



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Du 2 au 6 mai 2022

Salade de betteraves  
Sauté de dinde sauce poulette  
*Bio pilaf de boulgour*  
Petits suisses natures  
**Pomme gala**

Du 9 au 13 mai 2022

*Bio salade de concombres*  
**Steak haché sauce bourguignonne**  
Pommes de terre frites  
Carré de l'est à la coupe  
Yaourt aromatisé

Du 16 au 20 mai 2022

*Bio salade coleslaw fraîche*  
**Lentilles vertes sauce coco curry**  
Pilaf de blé  
**Pavé des 3 provinces à la coupe**  
Petits suisses aux fruits

Du 23 au 27 mai 2022

**Salade de pommes de terre**  
Pavé de hoki sauce madras  
*Bio chou fleur*  
**Roussot à la coupe**  
**Pomme gala**

Du 30 mai au 3 juin 2022

Salade de tomates au basilic  
**Pois chiches à la crème**  
Riz créole  
Gouda à la coupe  
*Bio compote de poire*

\*Pâté de campagne  
*Aspic œuf et jambon de dinde*  
**Emincé de bœuf braisé**  
*Bio haricots verts au jus*  
**Chanteneige**  
Beignet chocolat/noisette

*Bio taboulé oriental*  
Poisson pané et citron  
Carottes à la crème  
**Yaourt nature de Montbéliard Orange**

\*Rosette de Lyon  
*Thon vinaigrette*  
Escalope de poulet à la crème  
*Bio petits pois-carottes*  
**Yaourt nature de Bourgogne**  
**Gâteau à la pêche**

Fête des fruits

Salade Waldorf  
Tajine de poulet aux abricots  
*Bio semoule de couscous*  
Emmental à la coupe  
**Clafoutis aux fruits**

*Bio salade de chou blanc*  
Rôti de dinde à la diable  
**Pâtes d'Alsace**  
**Fromage blanc de Bourgogne à la vanille**  
Orange

Végétarien

*Bio salade de carottes rapées à l'échalote*  
**Chili sin carne**  
Riz pilaf  
Emmental à la coupe  
Flan au caramel

Thon à la vinaigrette  
**Sauté de bœuf sauce Buffalo**  
Courgettes persillées  
**Bio vache qui rit**  
*Bio pomme golden*

**Haricots verts ravigote**  
Boulettes de bœuf sauce champignon  
Pommes de terre sautées  
Carré fondu  
**Bio orange**

*Bio salade de tomates à la ciboulette*  
Spaghetti à la bolognaise  
**Vache Picon**  
**Yaourt de Bourgogne aromatisé à la fraise**

Salade de blé  
**Emincé de bœuf à la mexicaine**  
*Bio carottes vichy*  
**Chanteneige**  
Pomme au four

Les Antilles

Salade de coquillettes  
**Boulette de bœuf à la tomate**  
Chou fleur  
**Brie val de Saone à la coupe**  
*Bio kiwi*

Salade d'agrumes  
**Filet de poulet de Bourgogne à l'ananas**  
Navets braisés  
*Bio gouda à la coupe*  
**Crème coco caramel**

**Salade de pâtes alsaciennes**  
\*Saucisse blanche  
*Chipolatas de dinde grillée*  
*Bio épinards hachés à la crème*  
**Tomme noire à la coupe**  
Banane

Jour férié

\*Saucisson à l'ail  
*Œuf mayonnaise*  
*Bio hachis parmentier*  
**Montbéliard à la coupe**  
Kiwi

Végétarien

**Salade verte** aux noix  
**Poisson marée du jour à la crème et à l'aneth**  
Pommes de terre persillées  
*Bio carré frais*  
**Yaourt brassé de Bourgogne à la myrtille**

Céleri vinaigrette  
*Bio omelette aux fines herbes*  
Coquillettes  
**Fromage fondu Fromy**  
Banane

Tartare de courgettes  
Filet de lieu à la bretonne  
*Bio riz blanc*  
**Audincourtois à la coupe**  
Compote pomme-abricot

Médaille de surimi  
**Rôti de veau émincé sauce blanquette**  
Haricots beurre  
**Cancoillotte**  
*Bio kiwi*

*Bio salade de concombres*  
Pavé de hoki sauce oseille  
Poêlée estivale  
**romy**  
**Tarte au flan**

\*Plat contenant du porc  
Variante sans porc



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



HVE : Haute Valeur Environnementale

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.

