

# Le Menu du Mois de Mai 2024

Du 06 au 10 mai 2024

Du 13 au 17 mai 2024

Du 20 au 24 mai 2024

Du 27 au 31 mai 2024

LUNDI

Salade marocaine  
Nuggets de blé  
Epinard haché à la béchamel  
Brie  
Flan nappé

MARDI

Salade de choux rouges  
Navarin de moules aux petits légumes  
Riz façon basque  
Rondelé aux 3 poivres  
Abricot au sirop

MERCREDI

Jour férié

Végétarien

Céleri rémoulade  
Escalopé panée végétale  
Purée de brocolis  
Petit suisse nature  
Beignet à la framboise

Jour férié

Salade de chou blanc aux raisins  
Croc fromage végétal  
Carottes façon grand-mère  
et pommes de terre vapeur  
Crème de chèvre  
Compote de pomme fraise

JEUDI

Jour férié

Anti gaspi

Douceur d'avocat au fromage fondu  
Quiche aux légumes du soleil  
Salade verte  
Cancoillotte  
Fromage frais de St Bresson  
et son lit de fraise

Terrine de légumes  
Croute feuilleté aux légumes et tofu  
Courgettes à la crème  
Fromage fondu Fromy  
Crêpe et pâte à tartiner

Repas froid

Salade de betteraves  
Thon à la mayonnaise  
Salade de pommes de terre  
Fromage blanc  
Salade de pastèque fraîche

VENDREDI

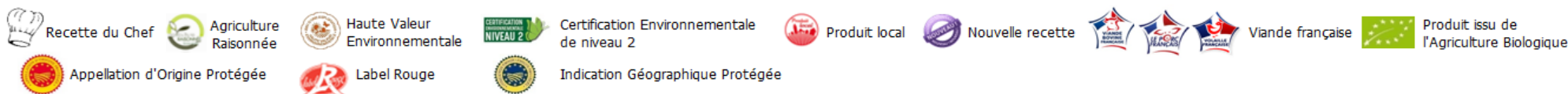
Salade de coquillettes  
Filet de limande à la crème  
Brunoise de légumes du Sud  
Yaourt nature  
Pomme gala

Végétarien

Betteraves voronoff  
Pavé de colin à l'oseille  
Semoule  
Délice de camembert fondu  
Kiwi

Méli mélo de carottes et céleri  
Chili sin carne  
Riz blanc  
Régal des moines  
Crème dessert à la vanille

Salade de concombres  
Cubes de saumon au curry  
Chou fleur  
Vache qui rit  
Gâteau aux poires fondantes



\*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.