



du 5 au 9 juin

du 12 au 16 juin

du 19 au 23 juin

du 26 au 30 juin

du 3 au 7 juillet

lundi

JOUR FERIE

Pentecôte

Taboulé à l'orientale  
\*Rôti de porc de Franche-Comté  
IGP aux olives  
Rôti de dinde aux olives  
Poêlée estivale & coquillettes  
Bûche du pilat  
Mousse de pamplemousse

Radis rose & beurre  
Dos de colin sauce citron  
Penne rigate  
Brie du Val de Saône  
Panacotta à la menthe

\*Chorizo doux  
Chorizo doux s/porc  
Poisson pané & citron  
Purée de céleri  
Fraidou  
Melon vert

Salade Niçoise  
Cordon bleu  
Courgettes persillées à la crème  
Fromy  
Pomme

mardi

Radis rose & beurre  
Filet de merlu meunière  
Carottes à la crème  
Edam



Yaourt de Bourgogne aromatisé à la fraise

Tomate & cœur de palmier en salade  
Sauté de bœuf au curry  
Lentilles corail  
Petit moulé ail et fines herbes  
Flan au chocolat

Betteraves rouges au fromage blanc  
Nuggets de volaille & ketchup  
Petits pois & carottes au jus  
Audincourtois  
Pêche

Concombre en salade  
\*Saucisse blanche grillée  
Chipolatas de dinde au jus  
Haricots verts à la méridionale  
Emmental  
Semoule au lait

Haricots verts enavigote  
\*Rôti de porc à la provençale  
Rôti de dinde à la provençale  
Carottes à l'ail & flageolets persillés  
Pavé Val de Saône  
Nectarine

mercredi

Betteraves rouges en salade  
Fricassée de dinde à l'ancienne  
Pilaf de boulgour  
Carré fondu  
Poire

Concombre à la crème en salade  
Filet de lieu à la Bretonne  
Pommes de terre sautées  
Camembert  
Fromage blanc à la vanille

Macédoine de légumes & mayonnaise  
Boulettes de bœuf VBF à la mexicaine  
Riz blanc  
Chanteneige  
Kiwi bio

Salade de pâtes au basilic  
Paleron de bœuf braisé  
Chou fleur en gratin  
Tomme noire  
Banane

Salade verte  
\*Macaroni à la carbonara  
Macaroni à la carbonara s/porc  
Kiri  
Compote de fruits

jeudi

Salade coleslaw  
\*Jambon cuit fumé  
Jambon de dinde  
Epinards hachés à la crème  
Munster des Vosges AOC  
Petites perles au lait & raisins secs



Salade de batavia  
Parmentier de carotte  
Gouda  
Compote de fruits

REPAS DE FIN D'ANNEE

Salade de pommes de terre au thon  
\*Assiette anglaise & cornichons  
Assiette anglaise s/porc  
Salade de tomates à la ciboulette  
Chips  
Yaourt à boire

Carottes râpées à l'échalote  
\*Paëlla au poulet  
Paëlla au poulet s/porc  
Vache qui rit  
Mousse au chocolat

Melon Charentais  
Filet de lieu au poivron et paprika  
Purée de pommes de terre  
Carré de l'Est  
Yaourt de Bourgogne aromatisé à l'abricot

vendredi

Céleri à la paysanne  
Tomate farcie  
Riz basmati  
Petit suisse aux fuits  
Banane

Œufs durs à la mayonnaise  
Aiguillettes de poulet basquaise  
Ratatouille niçoise & pilaf de blé  
Fromage Madame Loik  
Salade de fruits à l'Espagnole

Salade de riz  
Pizza margherita  
Salade de mâche  
Yaourt à la menthe sucré de Bourgogne  
Nectarine

Salade de tomates au basilic  
Steack haché VBF au jus & ketchup  
Pommes de terre rissolées  
Charcennay de Haute-Saône  
Tarte au citron & coco

\*Salade piémontaise  
Salade piémontaise s/porc  
\*Quiche lorraine  
Quiche lorraine s/porc  
Salade batavia  
Cancoillotte nature du Doubs  
Pot de crème au chocolat

\*Plat contenant du porc  
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette

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'intègre 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, merci de votre compréhension.

