



Vos menus du mois de février 2020

Du 3 au 7 février

Du 10 au 14 février

Du 17 au 21 février vacances
scolaires zone B

Du 24 au 28 février vacances
scolaires zone A et B

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi



Chandeleur	Céléri en remoulade * Jambon braisé <i>Jambon de dinde braisé</i> Carottes à la crème et pilaf de blé Crème de brebis Crêpe de la chandeleur et sa confiture	Salade de pommes de terre tartare Poisson pané et citron Epinards à la béchamel Yaourt nature sucré Poire	Thon à la vinaigrette Fricassée de dinde à la grecque Riz blanc Pavé Val de Saône à la coupe Kiwi	Soupe de tomates et vermicelles Gratin de poisson Choux-fleurs sauce poulet Camembert à la coupe Pomme	
	Coquillettes en salade Filet de colin meunière Brocolis sauce mornay Petit suisse nature sucré Orange	Concombres bio à la crème Cuisse de poulet rôti bio à l'ancienne Semoule couscous Carré frais Flan vanille caramel	Choux-rouges aux raisins *Echine de porc à la diable <i>Rôti de dinde à la diable</i> Lentilles vertes Rondelé aux trois poivres Flan au caramel	Mardi gras	Carottes râpées à l'échalote Aiguillettes de poulet sauce forestière Haricots verts et flageolets persillés Tomme noire à la coupe Beignets de carnaval
Végétarien	Taboulé à l'oriental Flamiche picarde Salade verte Mandubien à la coupe Flan nappé	Salade niçoise Paleron de bœuf sauce mexicaine Haricots beurres Brie à la coupe Pomme	Blé en salade Filet de colin sauce hollandaise Carottes façon grand-mère Fromage blanc nature Banane		Végétarien
	Salade coleslaw Ailes et manchons de poulet marinés Pommes frites au four Fromage Le Fromy Velouté fruit	Carottes râpées à l'échalote *Choucroute garnie aux deux viandes <i>Choucroute garnie</i> Petit moult aux noix Yaourt aromatisé	Végétarien	Haricots verts bio en salade Omelette bio à l'espagnole Petits pois bio au jus Fromage fondu Compote pomme pêche	
Betteraves rouges bio au fromage blanc * Rôti de porc bio émincé à la crème Riz créole Emmental à la coupe Banane	Végétarien	Potage de légumes Spaghetti sauce tomate au soja bio Salade frisée Roussot des Vosges à la coupe Tarte au chocolat		*Pâté de campagne et cornichons <i>Médaillon de canard et cornichons</i> Steak haché de bœuf sauce buffalo Purée de potiron Pleu à la coupe Orange	Œufs durs bio à la mayonnaise Boulettes de bœuf bio au jus Penne rigate Babybel *Liegeois au chocolat

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique

Selon l'article R112-14 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.

