

# Le Menu du Mois de Août 2025

Du 04 au 08 août 2025

Du 11 au 15 août 2025

Du 18 au 22 août 2025

Du 25 au 29 août 2025

LUNDI

Taboulé oriental  
Dos de colin sauce rougail  
Haricots beurre   
Coulommiers  
Compote de pomme banane

Salade de boulgour  
Filet de merlu poché citron  
Epinards hachés à la béchamel  
Yaourt aromatisé  
Orange

Salade de tomates au basilic  
Sticks de mozzarella panés  
Pommes de terre persillées en cube   
Cancoillotte  
Flan au chocolat

Khira raïta de concombres  
Nuggets de blé et ketchup  
Petits pois carottes au jus  
Tomme noire  
Compote de poire

MARDI

Végétarien

Céleri cocktail  
Escalope panée végétale  
Courgettes à la crème  
Emmental  
Tarte aux pommes

Salade de concombres  
Macaronis au fromage et béchamel  
-  
Régal des moines  
Ananas au sirop

Salade de riz  
Quenelles nature sauce aurore  
Haricots verts au jus   
Fromage frais à la fraise  
de St bresson  
Banane

Salade de tomates et maïs au poivron  
Filet de colin sauce bretonne  
Semoule  
Roussot  
Quartier de pastèque

MERCREDI

Œuf dur à la mayonnaise  
Mafé de légumes  
Riz blanc  
Carré de l'Est  
Quartier de pastèque

Rillettes de sardines  
Croc fromage végétal  
Purée crecy  
Edam  
Pot de crème au chocolat

Melon  
Calamars à la romaine et citron  
Courgettes à la provençale  
Camembert val de Saône  
Choux à la vanille

Salade de blé  
Filet de lieu au curry  
Chou fleur  
Yaourt nature sucré  
Abricots

JEUDI

Repas froid

Salade verte  
Médailon de surimi à la mayonnaise  
Salade de pâtes estivales  
Vache picon  
Flan à la vanille

Macédoine à la mayonnaise   
Risotto au thon et à la tomate  
-  
Brie  
Abricots

Végétarien

Salade de pâtes estivales  
Tarte aux légumes  
Salade verte  
Mimolette  
Nectarine

Céleri rémoulade  
Falafels au coulis de tomates  
Frites  
Saint Paulin  
Crème dessert à la vanille

VENDREDI

Betteraves au fromage blanc   
Quenelles nature aux herbes  
Pommes de terre boulangère  
Petit suisse sucré  
Pêche

Jour férié

Dolce vita

Terrine de légumes et sa mayonnaise  
Raviolis de saumon à la crème  
-  
Bûche de chèvre  
Yaourt à boire à la fraise

Thon à la mayonnaise  
Galettes de lentilles et boulgour  
Epinards haché à la crème  
Samos  
Cake marbré vanille et chocolat



\*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.