

## DUPONT Vos Menus

Du Lundi 18/05/26 au Dimanche 24/05/26

### Déjeuners

Lundi

SALADE COLESLAW  
BALOT DE DINDE SAUCE CHARCUTIERE  
COURGETTES PERSILLEES A LA CREME  
TARTARE A L'AIL ET AUX FINES HERBES  
GATEAU DE RIZ

Mardi

SALADE DE CONCOMBRES  
BOULETTES DE BŒUF AU CURRY  
LENTILLES VERTES  
MIMOLETTE  
BIO COMPOTE DE POIRE

Mercredi



MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE  
STEAK HACHE DE POULET AU JUS  
POMMES DE TERRE CUBES PERSILLEES  
CANCOILLOTTE NATURE IGP DE HAUTE SAONE  
ORANGE

Jendredi

POIREAUX A LA VINAIGRETTE  
PAVE DE COLIN A LA CREME  
PRINTANIERE DE LEGUMES AU JUS  
FROMAGE BLANC NATURE  
KIWI

Vendredi

BETTERAVES EN SALADE  
RAVIOLIS A L'ITALIENNE  
SALADE VERTE  
CAMEMBERT VAL DE SAONE  
CREME DESSERT A LA VANILLE

\* Plat à base de porc  Nouveauté  Produit local  Agriculture raisonnée  Produit bio

 CE2 : Certification Environnementale de niveau 2  HVE : Haute Valeur Environnementale

 Viande française  Filière Marine Engagée



Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'Etat.

Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications. Merci de votre compréhension.

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.

## Vos Menus sans porc Du Lundi 18/05/26 au Dimanche 24/05/26

### Déjeuners

Lundi

SALADE COLESLAW  
BALOT DE DINDE SAUCE CHARCUTIERE  
COURGETTES PERSILLEES A LA CREME  
TARTARE A L'AIL ET AUX FINES HERBES  
GATEAU DE RIZ

Mardi

SALADE DE CONCOMBRES  
BOULETTES DE BŒUF AU CURRY  
LENTILLES VERTES  
MIMOLETTE  
BIO COMPOTE DE POIRE

Mercredi

MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE  
STEAK HACHE DE POULET AU JUS  
POMMES DE TERRE CUBES PERSILLEES  
CANCOILLOTTE NATURE IGP DE HAUTE SAONE  
ORANGE

Jendredi

POIREAUX A LA VINAIGRETTE  
PAVE DE COLIN A LA CREME  
PRINTANIERE DE LEGUMES AU JUS  
FROMAGE BLANC NATURE  
KIWI

Vendredi

BETTERAVES EN SALADE  
RAVIOLIS A L'ITALIENNE  
SALADE VERTE  
CAMEMBERT VAL DE SAONE  
CREME DESSERT A LA VANILLE



Le Chef vous souhaite  
Bon Appétit

*Vos Menus sans viande*  
*Du Lundi 18/05/26 au Dimanche 24/05/26*

*Déjeuners*

*Lundi*

SALADE COLESLAW  
GALETTE DE POIS ET BLE  
COURGETTES PERSILLEES A LA CREME  
TARTARE A L'AIL ET AUX FINES HERBES  
GATEAU DE RIZ

*Mardi*

SALADE DE CONCOMBRES  
STICKS DE MOZZARELLA PANES  
LENTILLES VERTES  
MIMOLETTE  
BIO COMPOTE DE POIRE

*Mercredi*

MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE  
ŒUFS DURS A LA BECHAMEL  
POMMES DE TERRE CUBES PERSILLEES  
CANCOILLOTTE NATURE IGP DE HAUTE SAONE  
ORANGE

*Jendredi*

POIREAUX A LA VINAIGRETTE  
GALETTE DE BOULGOUR  
PRINTANIERE DE LEGUMES AU JUS  
FROMAGE BLANC NATURE  
KIWI

*Vendredi*

BETTERAVES EN SALADE  
RAVIOLIS DE LEGUMES BIO  
SALADE VERTE  
CAMEMBERT VAL DE SAONE  
CREME DESSERT A LA VANILLE



*Le Chef vous souhaite  
Bon Appétit*