

Vos Menus

Du Lundi 23/02/26 au vendredi 27/02/26

Déjeuners

Lundi

TABOULE A L' ORIENTALE
FALAFELS
EPINARDS HACHES A LA CREME
EMMENTAL
CREME DESSERT A LA VANILLE

Mardi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
COQUILLETES A LA NICOISE

TOMME NOIRE A LA COUPE
POMME LOCALE DES VOSGES

Mercredi

KHIRA RAITA DE CONCOMBRES
BALOT DE VEAU AU JUS
POMMES DE TERRE EN RAGOUT (HVE)
CAMEMBERT VAL DE SAONE
BANANE

Jeudi

Nouvel an chinois

NEMS AUX LEGUMES
*EMINCE DE PORC AU CARMEL
RIZ CANTONNAIS
SAMOS
LITCHIS AU SIROP

Vendredi

CELERI SAUCE COCKTAIL
AIGUILLETES DE POULET EN ROUGAIL
CAROTTES PERSILLEES
YAOURT NATURE
ECLAIR AU CHOCOLAT

* Plat à base de porc



Nouveauté



Produit local



Agriculture raisonnée



Produit bio



CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



HVE : Haute Valeur Environnementale

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 23/02/26 au vendredi 27/02/26

Déjeuners

Lundi

TABOULE A L' ORIENTALE
FALAFELS
EPINARDS HACHES A LA CREME
EMMENTAL
CREME DESSERT A LA VANILLE

Mardi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
COQUILLETES A LA NICOISE
-
TOMME NOIRE A LA COUPE
POMME LOCALE DES VOSGES

Mercredi

KHIRA RAITA DE CONCOMBRES
BALOT DE VEAU AU JUS
POMMES DE TERRE EN RAGOUT (HVE)
CAMEMBERT VAL DE SAONE
BANANE

Jeudi

NEMS AUX LEGUMES
RIZ CANTONNAIS
-
SAMOS
LITCHIS AU SIROP

Vendredi

CELERI SAUCE COCKTAIL
AIGUILLETES DE POULET EN ROUGAIL
CAROTTES PERSILLEES
YAOURT NATURE
ECLAIR AU CHOCOLAT

Vos Menus végétariens
Du Lundi 23/02/26 au vendredi 27/02/26

Déjeuners

Lundi

TABOULE A L' ORIENTALE
FALAFELS
EPINARDS HACHES A LA CREME
EMMENTAL
CREME DESSERT A LA VANILLE

Mardi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
HACHIS VEGETARIEN AUX PETITS LEGUMES
-
TOMME NOIRE A LA COUPE
POMME LOCALE DES VOSGES

Mercredi

KHIRA RAITA DE CONCOMBRES
STICKS DE MOZZARELLA PANES
POMMES DE TERRE EN RAGOUT (HVE)
CAMEMBERT VAL DE SAONE
BANANE

Jeudi

NEMS AUX LEGUMES
RIZ CANTONNAIS
-
SAMOS
LITCHIS AU SIROP

Vendredi

CELERI SAUCE COCKTAIL
GALETTE AU SARRASIN ET POIREAUX & SA
SAUCE
CAROTTES PERSILLEES
YAOURT NATURE
ECLAIR AU CHOCOLAT