

# Le Menu du Mois de Octobre 2022

Du 03 au 07 octobre 2022

Du 10 au 14 octobre 2022

semaine du goût

Du 17 au 21 octobre 2022

Du 24 au 28 octobre 2022

Du 31 octobre

au 04 novembre 2022

LUNDI

Salade de blé   
\*Haricots verts à la carbonara   
Haricots verts à la carbonara   
Tartare ail et fines herbes  
Prune

Salade de concombres à la crème   
Couscous marocain végétarien   
Semoule   
Montbéliard à la coupe   
Crème dessert au caramel et beurre salé

\*Pâté de foie  
Terrine de légumes  
Rôti de dinde à l'ancienne  
Pommes de terre persillées  
Tomme noire à la coupe  
Banane

Salade de tomates   
Rôti de veau émincé comtois au jus  
Courgettes à la crème   
Yaourt nature de Montbéliard  
Tarte au chocolat

Soupe automnale  
Pavé de hoki à l'oseille  
Riz blanc   
Cœur de lion  
Fromage blanc aux fruits

Mousseline de crevettes  
Paupiette de veau au jus  
Pommes de terre rissolées  
Petit suisse  
Raisin noir

Salade fraîcheur  
Poisson pané et mayonnaise  
Haricots beurre  
Chanteneige   
Crème coco caramel

Salade exotique  
Pizza au fromage  
Poêlée de légumes  
Vache picon   
Orange

Salade verte   
Lasagnes à l'italienne  
Brie à la coupe  
Fromage blanc citron vanille

Carottes râpées à l'orange  
Fricassée de poulet de Bourgogne au curry  
Riz créole à la crème coco  
Edam à la coupe  
Gâteau à l'ananas

Potage crécy  
Nuggets de volaille et ketchup  
Pâtes d'Alsace   
Fromage blanc  
Poire

Salade de pommes de terre   
Emincé de bœuf braisé comtois  
Epinards hachés à la crème  
Vache qui rit   
Pomme gala

Céleri remoulade  
Hachis parmentier végétarien  
Emmental à la coupe  
Compote pomme-pêche

\* Cervelas  
Blanc de poulet  
Boulettes de bœuf sauce buffalo  
Carottes à l'ail  
Saint Paulin  
Yaourt brassé à la framboise

Salade de chou blanc   
Filet de merlu à la crème  
Riz pilaf  
Crème de brebis  
Eclair au chocolat

Salade de tomate au basilic   
\*Saucisse de Montbéliard   
Chipolatas de dinde   
Purée de potiron   
Camembert à la coupe  
Velouté fruité

Salade de coquillettes   
Pavé de colin à la crème  
Chou fleur  
Fromage frais nature   
Poire

Salade de betteraves  
Bœuf sauté comtois au jus  
Courgettes persillées  
Chanteneige  
Banane

Salade provençale  
Aiguillettes de poulet au jus  
Brunoise de légumes  
Pavé 3 provinces à la coupe  
Yaourt à la vanille

Carottes râpées  
Tagliatelles à la tomate et au fromage  
Fromy   
Pomme golden

Taboulé oriental   
Filet de lieu poché au citron  
Epinards hachés à la crème  
Vache picon   
Cake pommes caramel

MARDI

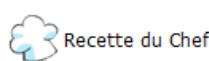
Végétarien

MERCREDI

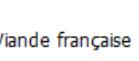
JEUDI

VENDREDI

Jour férié



Certification Environnementale  
de niveau 2



\*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.