

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

MARDI

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

MERCREDI

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

JEUDI

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

VENDREDI

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 crêcy
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 fruit

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

Khira raïta de concombres
Chili sin carne
Riz créole
Brie à la coupe
Petits suisses aux fruits

Tour férié

Potage aurore
Escalope viennoise
Pommes de terre boulangères
Croc' lait
Orange

Œuf dur à la vinaigrette
Emincé de veau comtois
rôti au jus
Purée de pois cassés
Tomme noire à la coupe
Compote de poire

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



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Haute Valeur Environnementale



Certification Environnementale de niveau 2



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Indication Géographique Protégée

*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.