

Le Menu du Mois de Novembre 2022

Du 7 au 11 novembre 2022

Du 14 au 18 novembre 2022

Du 21 au 25 novembre 2022

Du 28 novembre
au 2 décembre 2022

LUNDI

Salade de pommes de terre
Rôti de dinde à l'ancienne
Chou fleur
Roussot à la coupe
Compote de pommes

Repas Maori
Salade maori ika ata
Boulettes d'agneau aux épices
Purée kumara
Fromage blanc
Tarte meringuée aux fruits rouges

* Salade de chou blanc aux lardons
Salade de chou blanc au jambon de dinde
Macaronis au fromage et à la béchamel
Fromy
Compote pomme fraise

Salade de riz
Cordon bleu
Purée de haricots verts
Tartare ail et fines herbes
Kiwi

MARDI

Salade de concombre et ciboulette
Filet de merlu sauce herbe
Semoule de couscous
Vache qui rit
Crème dessert au chocolat

Végétarien
Bouillon de petites perles végétarien
Hachis végétarien
Brie Val de Saône
Poire

Salade de blé
Pavé de colin sauce duglere
Poêlée maraichère
Bridelight à l'emmental
Pomme gala

Végétarien
Coleslaw
Couscous végétarien
Semoule
Pavé Val de Saône à la coupe
Crème dessert au caramel
beurre salé

MERCREDI

Salade de tomates à l'échalote
Courgette farcie
Pommes de terre sautées
Croc'lait
Yaourt aromatisé

Salade de betteraves
Sauté de bœuf comtois au jus
Riz blanc
Edam
Orange

Thon à la mayonnaise
Fricassée de poulet
de Bourgogne au jus
Coquillettes
Carré de l'est à la coupe
Clémentine

*Salami
Blanc de poulet
Emincé de veau comtois au jus
Pommes de terre persillées
Tomme noire à la coupe
Orange

JEUDI

Végétarien
Salade de chou rouge
Tarte au fromage
Haricots verts au jus
Fromage blanc
Banane

Céleri rémoulade
Lasagnes à l'italienne
Fromy
Yaourt aromatisé

**Coupe du monde
de foot**

Concombre à la crème
*Croque Monsieur
Stick de chèvre pané
Salade verte
Yaourt à boire à la fraise
Donut

Salade verte
Ravioli à l'italienne
Pavé des 3 provinces à la coupe
Fromage blanc aux fruits

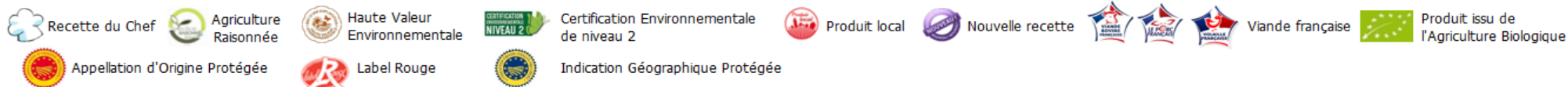
VENDREDI

Jour férié

* Pâté de foie
Terrine de légumes
Paupiette du pêcheur sauce ciboulette
Haricots beurre
Vache picon
Pomme de saison

Végétarien
Salade de tomates au basilic
Omelette au fromage
Lentilles blondes
Yaourt nature
Banane

Soupe automnale
Paupiette de saumon à l'oseille
Chou fleur
Yaourt nature
Tarte au 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.