



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

# Vos menus du mois de Janvier 2022

Cuisine Estredia  
Et le goût vient à vous

Scolifrest Eurest medrest

Du 3 au 7 janvier 2022

## Choux blancs bio en salade

- \*Rôti de porc au jus
- Tarte au fromage
- Petit pois à la française
- Edam à la coupe
- Flan gélifié vanille

Du 10 au 14 janvier 2022



Du 17 au 21 janvier 2022

## Choux rouges bio en salade

- Navarin de poisson
- Riz blanc
- Stick de mimolette à croquer
- Compote de pommes et nectarine

Du 24 au 28 janvier 2022

- Lentilles en salade
- Boulettes d'agneau au jus
- Ratatouille nicoise et semoule
- Emmental à la coupe
- Yaourt aromatisé

<p><b>Macédoine de légumes bio à la mayonnaise</b> Clafouti de légumes Haricot beurre Fromage fondu le fromy Pomme</p> <p>Végétarien</p>	<p>Salade de pommes de terre à l'échalote Nuggets de poisson Carottes à la crème Pavé des 3 provinces de Haute-Saône Clémentines</p>	<p>Salade de pennes rigate Filet de poulet de Bourgogne à la lyonnaise Haricots verts bio persillés Croc lait Pomme</p>	<p>Céleri rémoulade *Jambon braisé Jambon de dinde braisé Epinards haché à la crème Mandubien local à la coupe Orange</p>

<p><b>Carottes râpées bio en salade</b> Aiguillettes de poulet à l'ancienne Coquillettes Fromage le p'tit louis Clémentines</p> <p>Végétarien</p>	<p>Œufs durs à la mayonnaise Tarte au fromage Petit pois au jus Vache qui rit Poire</p>	<p>Méli mélo de carottes et céleris râpés Paleron de bœuf braisé Polenta Yaourt de Bourgogne aromatisé à la fraise et au cassis Mousse au chocolat</p>	<p>Khira raita de concombres Rôti de veau Comtois émincé à la tomate Pommes frites au four Cancoillotte nature du doubs Yaourt aromatisé de Montbéliard</p>

<p>Salade de riz Paupiette de veau sauce aux herbes Julienne de légumes sauce béchamel <b>Yaourt nature sucré</b> Galette des rois</p> <p> </p>	<p>Salade scarole Raviolis à l'italienne Carré fondu Pêches au sirop</p>	<p>Salade verte aux noix *Tartiflette au lard Chanteneige Muffin aux myrtilles</p>	<p>*Salade de pâtes d'Alsace Délice de thon Filet de poulet de Bourgogne au jus Carotte à la crème Fromage blanc nature </p>

<p>Bouillon aux vermicelles Pavé de hoki à la bretonne Pilaf de boulgour <b>Brie à la coupe</b> <b>Banane</b></p>	<p>Concombre en salade *Choucroute garnie aux deux viandes Choucroute de la mer Buche pilat à la coupe <b>Yaourt de Bourgogne aromatisé à la vanille</b></p>	<p>Salade de thon à la russe <b>Galette de tofu bio à l'emmental</b> Choux-fleurs sauce aurore Yaourt nature sucré </p>	<p>Velouté hivernal Risotto à la tomate et au fromage Gouda à la coupe <b>Gâteau moelleux au yaourt</b> </p>

\*Plat contenant du porc  
Variante sans porc

Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique

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.

