

Vos menus du mois de Novembre

Produit du mois : le potiron



Du 1 au 5 Novembre 2021

Du 8 au 12 Novembre 2021

Du 15 au 19 Novembre 2021

Du 22 au 26 Novembre 2021

Du 29 Novembre au 3 Décembre 2021

Lundi



Céleri remoulade
Paupiette de veau sauce tomate
Semoule
 Pavé 3 provinces
Cocktail fruit au sirop

Khira raita de concombre
 Emincé de bœuf comtois au jus
Pâtes tortis
Bleu à la coupe
 Petit pot de crème de potiron

Betterave en lanière
 Filet de poulet de Bourgogne à la crème de potiron
Riz créole
Petit Suisse nature sucré
 Poire

Bouillon vermicelle
 Sauté de bœuf comtois sauce marenco
Choux-fleurs vapeur
Kiri
 Pomme

Mardi

Carotte rapée citron
 Veau sauté sauce potiron
Coquillette
Carré fondu
 Yaourt de Bourgogne aromatisé à la fraise

Haricots verts en salade
 Filet de poulet de Bourgogne à l'Alsacienne
 Purée de potiron
 Chanteneige
 Poire

Salade coleslaw
*Emincé de porc sauce grand-mère
Escalope de poulet façon grand-mère
Flageolets persillés
Fromage blanc nature
 Kiwi

Salade marocaine
 Dos de lieu sauce bonne femme
 Ratatouille niçoise
Carré de l'Est à la coupe
 Clémentine

Végétarien
 Carotte rapée à l'échalote
Coquillette à la mexicaine
Camembert à la coupe
Yaourt aromatisé

Mercredi

Végétarien
Salade de pommes de terre
Œufs durs béchamel
 Epinard haché crème
Yaourt nature sucré
 Orange

*Salade de pâte d'Alsace (IGP)
 Tarte à la cancoillotte
 Salade scarole
Edam coupe
 Yaourt de Montbéliard aux fruits

Salade de pommes de terre à l'échalote
Rôti de dinde sauce charcutière
 Julienne de légumes béchamel
 Vache qui rit
Compote pomme & abricot

Végétarien
 Salade de chou blanc
Boulettes de soja et coulis de tomate
 Pâtes d'Alsace (IGP)
Carré fondu
 Entremet caramel

Concombre à la ciboulette
*Rôti de porc jus
Rôti de dinde au jus
Pomme de terre en ragoût
 Fromage blanc de Bourgogne bibeleskaese
 Orange

Jeudi

Concombre en salade
Escalope de poulet aux olives
Riz blanc
Gouda
Mousse aux marrons



Végétarien
Œufs durs cocktail
 Galette bio de tofu à l'emmental et à la crème de potiron
Purée cressy
 Pavé Val de Saône
 Clémentine

Anti gaspi
 Haricots verts bio en salade
*Sauté de porc bio sauce provençale
 Pommes frites au four
 Emmental portion
 Banane

*Salade du Val d'Ajol
 Rôti de veau comtois émincé sauce colombo
Mélange de blé et petits légumes en pilaf
 Fromage fondu Le Fromy
Compote pomme & fraise

Vendredi

Soupe potiron
 Filet de colin sauce madras
 Petits pois et carottes au jus
Coulommier coupe
 Banane

Végétarien
 Betteraves bio au fromage blanc
 Risotto bio aux potirons
 Carré fromager
 Pomme

Céleri à la ciboulette
Paupiette de saumon et sauce au citron confit
 Navet mornay & Boulgour pilaf
 Mandubien local à la coupe
Velouté fruit

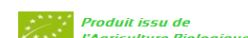
Anti gaspi
 Carotte rapée à l'orange
 Hachis parmentier au potiron
Mimolette
Mousse chocolat

Taboulé oriental
 Poisson blanc pané tartare
 Haricots verts persillés
Tomme noire
 Muffin au potiron et aux pépites de chocolat

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Viande française



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.

