



Vos menus du mois de Novembre

Produit du mois : le potiron



Du 1 au 5 Novembre 2021



Lundi



Mardi



Mercredi

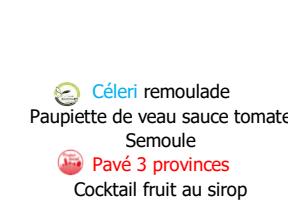


Jeudi



Vendredi

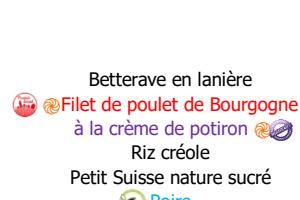
Du 8 au 12 Novembre 2021



Du 15 au 19 Novembre 2021



Du 22 au 26 Novembre 2021



Du 29 Novembre au 3 Décembre 2021



Végétarien	Lundi	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	Carotte rapée à l'échalote Coquillette à la mexicaine Camembert à la coupe Yaourt aromatisé
	Mardi	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	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 ragout Fromage blanc de Bourgogne bibeleskaese Orange
Végétarien	Mercredi	Concombre en salade Escalope de poulet aux olives Riz blanc Gouda Mousse aux marrons		Œufs durs cocktail Galette bio de tofu à l'emmental et à la crème de potiron Purée crecy Pavé Val de Saône Clémentine	Haricots verts bio en salade *Sauté de porc bio sauce provençale Pommes frite 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
	Jeudi	Soupe potiron Filet de colin sauce madras Petits pois et carottes au jus Coulommier coupe Banane	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 fruité	Anti gaspi	Taboulé oriental Poisson blanc pané tartare Haricots verts persillés Tomme noire Muffin au potiron et aux pépites de chocolat
Végétarien	Vendredi					

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Pêche durable MSC

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.

