



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Végétarien

# Vos menus du mois d'Octobre 2021

Du 4 octobre au 8 octobre 2021

Salade de pois chiche méditerranéenne  
✓ **Filet de colin sauce duglère**  
 Epinards hachés à la crème  
✖ **Brie Val de Saône**  
 Entremet au caramel

Du 11 octobre au 15 octobre

Carottes râpées à l'orange  
✓ **\*Emincé de porc**  
 à la moutarde à l'ancienne  
✖ **Rôti de dinde sauce moutarde à l'ancienne**  
 Pilaf de blé  
✖ **Carré Roussot**  
 Ananas sauce chocolat

Du 18 octobre au 22 octobre 2021

Salade de riz  
 Boulette de veau à la tomate  
 Brocolis à la vapeur  
 Fromage le p'tit louis  
 Crème dessert au praliné

Du 25 octobre au 29 octobre 2021

Concombre bio à l'échalote  
 Hachis parmentier (bœuf bio)  
✖ **Gouda**  
✖ **Mousse au chocolat**

Macédoine de légumes à la mayonnaise  
✓ **Boeuf bourguignon**  
 Penne rigate  
 Edam à la coupe  
 Prunes bio

✓ **Khira raita de concombres**  
✓ **Poisson blanc pané et citron**  
 Poelée automnale et purée de pommes de terre  
 P'tit Fol Epi  
✖ **Pot de crème à l'orange et chocolat au lait**

✖ **Salade de pennes rigate**  
 Nuggets de blé  
 Julienne de légumes  
 Fromage fouette madame loik  
 Kiwi

✖ **Salade de choux-blancs**  
✖ **Aiguillettes de poulet de bourgogne aux champignons**  
 Petit pois au jus  
 Mimolette  
 Crème dessert au caramel

Betterave en salade  
✖ **\*Chicons pommes de terre et jambon au fromage**  
✖ **Chicons et pommes de terre à la dinde et au fromage**  
 Petit suisse nature sucré  
 Raisins blancs

✖ **Salade césar**  
✖ **Paleron de bœuf sauce cacao amer**  
✖ **Polenta**  
 Yaourt aromatisé  
 Orange

✖ **Salade de coleslaw**  
✖ **\*Saucisse de Montbéliard**  
✖ **Sauté de dinde à la crème**  
 Lentilles vertes  
✖ **Pavé Val de Saône**  
 Flan à la vanille

✖ **Salade de pâte d'Alsace**  
 Omelette au fromage  
 Haricots verts au jus  
 Yaourt nature sucré  
 Orange

Salade de tomates à la ciboulette  
 Escalope de poulet sauce vallée d'auge  
 Riz créole  
 Emmental à la coupe  
✖ **\*Liégeois à la vanille**  
✖ **Crème dessert à la vanille**

✖ **Végétarien**  
✖ **Haricots verts bio en salade**  
✖ **Raviolis aux légumes**  
✖ **Salade verte**  
✖ **Camembert**  
✖ **Crème dessert au chocolat**

✖ **Salade fraîcheur**  
✖ **Steak haché de bœuf au jus**  
 Pommes frites au four  
 Carré de l'Est à la coupe  
 Velouté fruité

✓ **Taboulé de blé**  
✓ **Pavé de Hoki et sauce au confit de citron**  
 Choux-fleurs sauce mornay  
 Fromage fondu "Vache picon"  
 Pêches au sirop

Œufs durs à la mayonnaise  
 Crêpe au fromage  
 Salade scarole  
 Carré fondu  
 Flan nappé

Bouillon aux vermicelles  
 Aiguillettes de poulet ✖ **sauce chocolat blanc**  
✓ **Emincé de poireaux à la crème**  
✖ **Fromage fondu "le fromy"**  
 Pomme golden

✓ **Céleri sauce cocktail**  
✓ **Filet de lieu sauce nantua**  
 Tortis de couleur  
 Fromage blanc nature  
 Banane

✖ **Halloween**  
✖ **Crème de citrouille**  
✖ **\*Jambonneau sauce aux herbes**  
✖ **Jambon de dinde sauce aux herbes**  
 Purée de légumes d'automne  
✓ **Pavé 3 Provinces de Haute-Saône**  
✓ **Tarte au potiron**

\*Plat contenant du porc  
 Variante sans porc

✓ **Recette du Chef**



**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.