

# Le Menu du Mois de Novembre 2023

Du 06 novembre au 10 novembre

Du 13 novembre au 17 novembre

Du 20 novembre au 24 novembre

Du 27 novembre au 1er décembre

LUNDI

Salade de penne rigates  
Fricassée de poulet de Bourgogne en blanquette  
Haricots plats  
Coulommiers  
Kiwi

Salade de boulgour  
Pavé de hoki sauce bretonne  
Brocolis  
Vache qui rit  
Mosaïque de fruits

Salade chinoise  
Quenelles de veau à la dijonnaise  
Semoule  
Yaourt nature de St Bresson  
Compote de pomme mirabelle

\*Saucisson sec  
Feuilleté au fromage  
Cordon bleu  
Petits pois carottes au jus  
Ortolan  
Kiwi

MARDI

Salade de concombre à la ciboulette  
\*Petit salé aux lentilles  
-  
Filet de lieu à la dijonnaise  
Lentilles blondes  
Fromage fondu de chèvre  
Compote de pomme ananas

Céleri rémoulade  
Emincé de poulet façon kebab et ketchup  
Frites  
Fromage frais nature de St Bresson  
Pomme golden

Bouillon de vermicelles  
Boulettes de soja au coulis de tomate  
Julienne de légumes  
Fourme d'Ambert  
Clémentine

Soupe de potiron  
Torsade au thon  
-  
Carré de saumon  
Petits suisses aux fruits

MERCREDI

Salade de mâche  
Escalope panée végétale  
Purée de céleri  
Chanteneige  
Yaourt brassé de St Bresson à la myrtille

Salade de tomates au basilic  
Rôti de veau émincé à la diable  
Polenta  
Fromage fondu fromy  
Flan nappé

Khira raïta de concombres  
Nuggets de poisson  
Epinards hachés à la béchamel  
Régal des moines  
Eclair au chocolat

Salade de betteraves  
Chou farci à la tomate et pommes de terre  
-  
Fromage blanc nature  
Orange

JEUDI

Salade de choux rouges  
Boulettes d'agneau à la tomate  
Courgettes persillées  
Saint nectaire  
Chou à la vanille

\*Saucisson à l'ail  
Œuf dur à la viniagrette  
Parmentier aux carottes  
-  
Merlemont saônois  
Clémentine

Salade verte saônoise  
\*Saucisse de Montbéliard  
Knack de volaille  
Pommes de terres à la vapeur  
Cancoillotte  
Ile flottante

Œuf dur à la mayonnaise  
Tarte au fromage  
Ratatouille niçoise  
Charcennay  
Banane

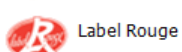
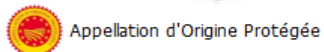
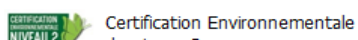
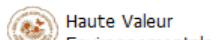
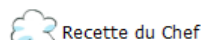
VENDREDI

Terrine de légumes et mayonnaise  
Paëlla aux fruits de mer  
-  
Petit suisse sucré  
Poire

Potage de légumes verts  
Macaroni au fromage et à la béchamel  
-  
Brie à la coupe  
Banane

Médaille de surimi et mayonnaise  
Rôti de dinde sauce barbecue  
Riz blanc  
Camembert val de Saône  
Poire

Céleri remoulade  
\*Echine de porc aux herbes  
Pavé de colin sauce rougail  
Haricots beurres  
Croc lait  
Crumble aux pommes



\*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.