

# Le Menu du Mois de Février 2023

LUNDI

Du 6 au 10 février 2023

- Choux fleurs à la vinaigrette
- Aiguillette de poulet à l'alsacienne
- Macaronis
-  Fromage blanc
- Pomme gala 

MARDI

- Végétarien
- Concombres à la ciboulette
  - Galette de lentilles et boulgour
  - Courgettes à la béchamel
  - Gouda
  - Bio crème dessert au chocolat 

MERCREDI

-  Salade de pommes de terre
- Emincé de bœuf braisé comtois
- Epinards hachés à la crème 
- Tartare ail et fines herbes
- Clémentine 

JEUDI

-  Salade panipwobleme
- Chili con carne
- Riz créole
- Brie Val de Saône à la coupe
- Velouté fruix

VENDREDI

- \*Pâté de foie et cornichons
- Salade de betterave à la mozzarella*
- Filet de colin à la crème
-  Petits pois carottes persillés
- Roussot à la coupe 
- Eclair à la vanille

Du 13 au 17 février 2023

- Végétarien
- Céleri rémoulade
  - Boulettes de bœuf sauce champignons
  - Frites
  - Pavé des 3 provinces à la coupe
  - Yaourt aromatisé 

Du 20 au 24 février 2023

- Végétarien
-  Potage de légumes verts
  - Riz cantonnais végétarien
  - Petit Louis
  - Poire 

Du 27 février au 3 mars 2023

- Bouillon de petites perles
- Hachis de poisson florentin
- Carrémentbon à la coupe 
-  Pomme golden

Mardi Gras

- Khira raïta de concombres
- Aiguillette de poulet sauce dijonnaise
- Julienne de légumes
- Yaourt nature bio de St Bresson
- Beignet de carnaval 

Montagnard

- Taboulé de blé
- Paupiette de veau sauce veneur
-  Poireau béchamel
- Roussot à la coupe 
- Compote pomme abricot

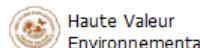
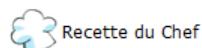
- Céleri cocktail
- Rôti de veau émincé à la tomate
- Semoule
- Bûche de chèvre à la coupe
- Petits suisses aux fruits

- Délice de thon
- Macaroni à la bolognaise
- Fromage blanc
- Poire 

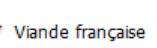
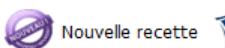
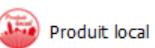
Végétarien

- Salade de mâche 
- Sticks de mozzarella panés
- Choux fleurs sauce aurore
- Régal à la coupe 
- Gâteau napolitain 

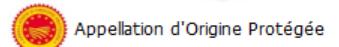
\*Plat contenant au porc - variante sans porc



Certification Environnementale de niveau 2



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Indication Géographique Protégée

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.