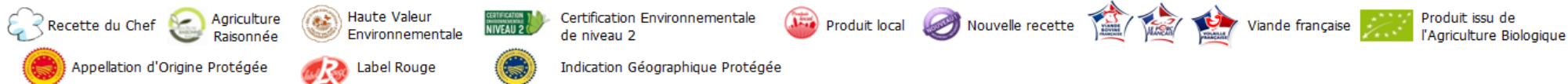


Le Menu du Mois de Novembre 2022

	Du 7 au 11 novembre 2022	Du 14 au 18 novembre 2022	Du 21 au 25 novembre 2022	Du 28 novembre au 2 décembre 2022
LUNDI	Salade de pommes de terre Rôti de dinde à l'ancienne Chou fleur Roussot à la coupe Compote de pommes	Repas Maori Salade maori ika ata Boulettes d'agneau aux épices Purée kumara Fromage blanc Tarte meringuée aux fruits rouges	* Salade de chou rouge aux lardons <i>Salade de chou rouge</i> Macaronis au fromage et à la béchamel Fromy Compote pomme - fraise	Salade de riz *Haricots verts à la carbonara <i>Haricots verts à la carbonara</i> Tartare ail et fines herbes Kiwi
MARDI	Salade de concombre et ciboulette Filet de merlu sauce herbe Semoule de couscous Vache qui rit Crème dessert au chocolat	Végétarien Bouillon de petites perles Hachis végétarien Fourme d'Ambert Poire	Salade de blé Gratin de poisson Epinards hachés à la crème Emmental coupe Pomme gala	Végétarien Coleslaw Couscous végétarien Semoule Montbéliard à la coupe Crème dessert au caramel
MERCREDI	Salade de tomates à l'échalote Courgette farcie Pommes de terres sautées Saint Paulin Yaourt aromatisé	Salade de betteraves Sauté de bœuf comtois au jus Riz blanc Edam Orange	Thon à la mayonnaise Fricassée de poulet au jus Coquillettes Carré de l'est Clémentine	*Salami <i>Blanc de poulet</i> Escalope de veau hachée au jus Pommes de terre persillées Tomme noire à la coupe Orange
JEUDI	Végétarien Salade de chou rouge Quiche épinard et fromage Haricots verts au jus Fromage blanc Banane	Céleri rémoulade Lasagnes à l'italienne Saint nectaire Yaourt aromatisé	Coupe du monde de foot Concombre à la crème *Croque Monsieur <i>Stick de chèvre pané</i> Salade verte Yaourt à boire à la fraise Donut	Salade verte Ravioli à l'italienne Camembert à la coupe Fromage blanc aux fruits
VENDREDI	Jour férié	* Pâté de foie <i>Terrine de légumes</i> Paupiette du pêcheur sauce fenouil Haricots beurre Vache picon Pomme golden	Végétarien Carottes râpées à l'orange Omelette au fromage Lentilles blondes Yaourt nature sucré Banane	Soupe automnale Paupiette de saumon à la crème Courgettes persillées Petit suisse nature Tarte au chocolat



*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.