

Le Menu du Mois de Novembre 2022

LUNDI

Du 7 au 11 novembre 2022

- Salade de pommes de terre
- Rôti de dinde à l'ancienne
- Chou fleur
- Roussot à la coupe
- Compote de pommes

MARDI

- Salade de concombre et ciboulette
- Fillet de merlu sauce herbe
- Semoule de couscous
- Vache qui rit
- Crème dessert au chocolat

MERCREDI

- Salade de tomates à l'échalote
- Courgette farcie
- Pommes de terres sautées
- Saint Paulin
- Yaourt aromatisé

JEUDI

- Salade de chou rouge
- Quiche épinard et fromage
- Haricots verts au jus
- Fromage blanc
- Banane

VENDREDI

Jour férié

Du 14 au 18 novembre 2022

- Repas Maori
- Salade maori ika ata
- Boulettes d'agneau aux épices
- Purée kumara
- Fromage blanc
- Tarte meringuée aux fruits rouges

- Végétarien
- Bouillon de petites perles
- Hachis végétarien
- Fourme d'Ambert
- Poire

- Salade de betteraves
- Sauté de bœuf comtois au jus
- Riz blanc
- Edam
- Orange

- Céleri rémoulade
- Lasagnes à l'italienne
- Saintnectaire
- Yaourt aromatisé

- * Pâté de foie
- Terrine de légumes*
- Paupiette du pêcheur sauce fenouil
- Haricots beurre
- Vache picon
- Pomme golden

Du 21 au 25 novembre 2022

- * Salade de chou rouge aux lardons
- Salade de chou rouge*
- Macaronis au fromage et à la béchamel
- Fromy
- Compote pomme - fraise

- Salade de blé
- Gratin de poisson
- Epinards hachés à la crème
- Emmental coupe
- Pomme gala

- Thon à la mayonnaise
- Fricassée de poulet au jus
- Coquillettes
- Carré de l'est
- Clémentine

- Concombre à la crème
- *Croque Monsieur
- Stick de chèvre pané*
- Salade verte
- Yaourt à boire à la fraise
- Donut

- Carottes râpées à l'orange
- Omelette au fromage
- Lentilles blondes
- Yaourt nature sucré
- Banane

Du 28 novembre
au 2 décembre 2022

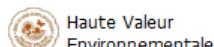
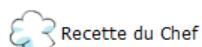
- Salade de riz
- *Haricots verts à la carbonara
- Haricots verts à la carbonara*
- Tartare ail et fines herbes
- Kiwi

- Coleslaw
- Couscous végétarien
- Semoule
- Montbéliard à la coupe
- Crème dessert au caramel

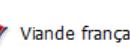
- *Salamis
- Blanc de poulet*
- Escalope de veau hachée au jus
- Pommes de terre persillées
- Tomme noire à la coupe
- Orange

- Salade verte
- Ravioli à l'italienne
- Camembert à la coupe
- Fromage blanc aux fruits

- Soupe automnale
- Paupiette de saumon à la crème
- Courgettes persillées
- Petit suisse nature
- Tarte au chocolat



Certification Environnementale de niveau 2



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Indication Géographique Protégée

*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.