

# Le Menu du Mois de Janvier 2025

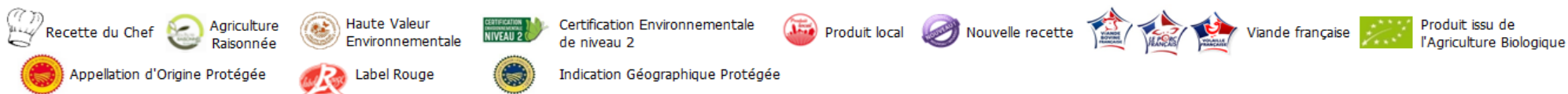
Du 06 au 10 janvier 2025

Du 13 au 17 janvier 2025

Du 20 au 24 janvier 2025

Du 27 au 31 janvier 2025

	Du 06 au 10 janvier 2025	Du 13 au 17 janvier 2025	Du 20 au 24 janvier 2025	Du 27 au 31 janvier 2025
<b>LUNDI</b> Epiphanie	Carottes râpées à l'orange Rôti de dinde à la tomate Haricots beurres Régal des moines Galette des rois	Taboulé de blé Boulettes de bœuf braisées Courgettes persillées Vache qui rit Flan au caramel	Soupe de potiron *Macaronis au jambon sauce mornay <i>Macaroni au jambon de dinde sauce mornay</i> - Emmental Pomme golden	Salade de betteraves voronoff Gratin de poisson Torsades Edam Liégeois au chocolat
<b>MARDI</b>	Salade carmen *Echine de porc au jus <i>Galette aux lentilles et boulgour</i> Epinard haché à la béchamel Carré fondu Clémentine	Végétarien Céleri sauce cocktail Couscous végétarien Semoule couscous Carré de l'Est Crème dessert à la vanille	Salade de concombres Dos de colin sauce rougail Pommes de terre à l'anglaise Brie Mousse au chocolat	Bouillon aux vermicelles Hachis parmentier - Yaourt brassé à la myrtille de St Bresson Kiwi
<b>MERCREDI</b> Végétarien	Potage de légumes Coquillettes et légumes au fromage - Saint Paulin Banane	Salade de choux rouges Gratin de saumon et pommes de terre mornay - Saint Nectaire Compote de pomme fraise	Thon à la mayonnaise Haut de cuisse de poulet sauce bourguignonne Mélange de haricots verts et flageolets persillés Yaourt aromatisé Orange	Salade de boulgour *Emincé de porc au jus <i>Paupiette de pêcheur à la ciboulette</i> Courgette à la provençale Croc'lait Banane
<b>JEUDI</b>	Salade verte Steak haché au jus Frites et ketchup Petit suisse aux fruits Pomme gala	Salade de betteraves *Rôti de porc à la diable <i>Croc fromage végétal</i> Petits pois carottes au jus Carrémembon saônois Poire	Radis rose et beurre Rissollette de veau Epinard haché à la crème Gouda Choux à la vanille	<b>Nouvel an chinois</b> Salade chinoise Aiguillettes de poulet sauce aigre douce Riz parfum thai Roussot Lassi à l'ananas
<b>VENDREDI</b>	Œuf dur à la mayonnaise Cassolette de poisson sauce navarin Jardinière de légumes au jus Tomme noire Yaourt brassé à la fraise de St Bresson	*Cervelas <i>Médaille de surimi à la mayonnaise</i> Aiguillettes de poulet sauce vallée d'auge Riz créole Fromage blanc nature Clémentine	Végétarien Macédoine à la mayonnaise Pizza au fromage Salade verte Cancoillotte Compote de pomme abricot	Végétarien Céleri remoulade Nuggets de blé et ketchup Carottes façon grand-mère Camembert val de saône Gâteau moelleux au yaourt



\*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.