

Le Menu du Mois de Janvier 2026

Du 05 au 09 janvier 2026

Du 12 au 16 janvier 2026

Du 19 au 23 janvier 2026

Du 26 au 30 janvier 2026

LUNDI

Salade coleslaw
Filet de lieu sauce curry
Semoule
Régal des moines
Compote de poire

Végétarien

Salade carmen
Quenelles natures à l'estragon
Julienne de légumes
Petit louis
Clémentine

Carottes râpées à l'échalote
Rôti de dinde au jus
Choux-fleurs à l'aurore
Gouda
Beignet à la framboise

Macédoine à la mayonnaise
Balot de veau sauce portugaise
Macaronis
Petit suisse aux fruits
Pommes des Vosges

MARDI

Epiphanie

Khira raïta de concombres
Aiguillettes de poulet aux herbes
Haricots verts au jus
Carré de l'Est
Galette des rois

Salade de choux blancs
Boulettes de bœuf sauce barbecue
Pommes de terre frites
Brie
Pêche au sirop

Végétarien

Salade de penne au basilic
Timbale au fromage
Courgettes persillées
Yaourt nature
Poire

Céleri cocktail
*Rizibizi au lard
Rizibizi au jambon de dinde
Bûche pilat
Crème dessert au caramel

MERCREDI

Salade de pommes de terre
*Jambon braisé
Jambon de dinde braisé
Courgettes à la béchamel
Carré fondu
Orange

Potage de légumes verts
Torsades au thon et tomate
Edam
Liégeois au chocolat

Betteraves voronoff
Rissollette de veau
Mélange de haricots plats
et flageolets
Tomme noire
Banane

Taboulé de blé
Haut de cuisse de poulet sauce poulet
Epinards hachés à la crème
Camembert Val de Saône
Fromage blanc aux fruits

JEUDI

Végétarien

Potage de légumes
Coquillettes à la bolognaise de lentilles
Camembert cœur de lion
Crème dessert à la vanille

*Saucisson à l'ail
Œuf dur à la mayonnaise
Cordon bleu
Epinards hachés à la béchamel
Fromage frais au coulis de fraise
de St Bresson
Pomme golden

Au coin du feu

Salade verte
*Assiette de charcuteries et cornichons
Assiette de charcuteries et cornichons
Pommes de terre vapeur
Fromage à raclette
Mousse au chocolat

*Cervelas
Terrine de légumes à la mayonnaise
Nuggets de poisson
Purée cresson
Croc'lait
Clémentine

VENDREDI

Végétarien

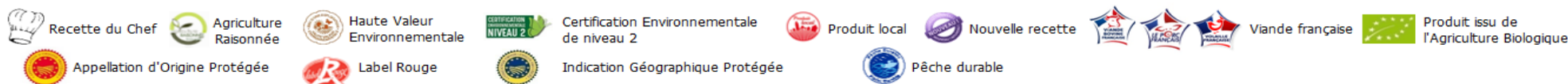
Médaillon de surimi et mayonnaise
Sauté de bœuf sauce échalote
Printanière de légumes au jus
Petit suisse sucré
Banane

Céleri rémoulade
*Emincé de porc à la lyonnaise
Escalope de poulet à la lyonnaise
Petits pois carottes persillés
Roussot
Flan nappé

Salade de concombres
Dos de colin sauce rougail
Pilaf de riz
Cancoillotte
Compote de pomme abricot

Végétarien

Soupe de potiron
Pizza au fromage
Salade verte
Emmental
Gâteau moelleux à l'ananas



*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.