



# Vos menus du mois de novembre 2020

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Du 2 au 6 novembre 2020

Du 9 au 13 novembre 2020

Du 16 au 20 novembre 2020

Du 23 au 27 novembre 2020

<p> Salade de <b>choux blancs</b> Boulettes d'agneau sauce Saint Laurent Semoule couscous Tomme noire à la coupe Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade niçoise *Rôti de porc sauce diable <i>Rôti de dinde à la diable</i> Carottes persillées Tartare à l'ail et aux fines herbes  Kiwi</p>	<p>Betteraves en salade  <b>Emincé de poulet façon kébab</b> Pilaf de boulgour Samos  Pomme</p>	<p><b>Végétarien</b> Carottes râpées aux échalotes Nuggets de blé Choux-fleurs sauce mornay  <b>Fromage fondu le Fromy</b> Compote de pomme et fraise</p>
<p><b>Végétarien</b> Salade de pommes de terre à l'échalote Pané de blé au fromage et aux épinards Poêlée de champignons à la crème Petit suisse nature sucré Dessert géré par le client</p>	<p> Céleri en rémoulade <b>Steak haché de bœuf au jus</b> Polenta Emmental à la coupe *Liégeois au chocolat <i>Flan au chocolat</i></p>	<p>Salade coleslaw Pavé de hoki à la crème Riz blanc  <b>Pavé 3 Provinces de Haute Saône à la coupe</b> Flan à la vanille</p>	<p>Soupe au potiron Filet de colin meunière Ratatouille à la niçoise et semoule Yaourt aromatisé  Kiwi</p>
<p>Haricots verts en ravigote  <b>Bœuf bourguignon</b> Coquillettes Carré fondu  Pomme</p>	<p><b>ARMISTICE</b></p>	<p><b>Végétarien</b> Salade de pâtes torti Sticks de mozzarella panés Epinards à la béchamel Fromage blanc nature  Orange</p>	<p>Salade de riz Emincé de rôti de veau au jus Purée de navets  <b>Pavé du Val de Saône à la coupe</b>  Poire</p>
<p>Carottes râpées Gratin de poisson Riz créole Fromage fondu "Vache Picon" Crème dessert au caramel</p>	<p><b>Végétarien</b> Salade de <b>choux rouges</b> Chicons et pommes de terre sauce mornay  <b>Brie Val de Saône à la coupe</b>  <b>Crème aux œufs</b></p>	<p><b>Stop gaspi alimentaire</b> Salade de mâche *Tartiflette au lard <i>Tartiflette au jambon de dinde</i> Gouda à la coupe  <b>Pain perdu aux fruits rouges</b></p>	<p>Céleri en vinaigrette *Jambon blanc et ketchup <i>Jambon de dinde et ketchup</i> Pommes frites au four Edam à la coupe *Mousse au chocolat <i>Flan au chocolat</i></p>
<p>Blé en salade  *<b>Tarte comtoise</b> <i>Tarte à l'oignon</i> Salade verte  <b>Carré Roussot à la coupe</b> Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Bouillon aux vermicelles Filet de colin sauce aurore Poêlée de légumes d'automne Yaourt nature sucré  Poire</p>	<p>*Pâté breton et cornichons <i>Médaille de canard et cornichons</i> Paleron de bœuf à la tomate Haricots verts persillés Chanteneige  Banane</p>	<p>Salade scarole Tagliatelles à la bolognaise Petit moulé nature  <b>Gâteau moelleux à l'ananas</b></p>

\*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.

