

Le Menu du Mois de Novembre 2024

Du 04 au 08 novembre

Du 11 au 15 novembre

Du 18 au 22 novembre

Du 25 au 29 novembre

LUNDI

Végétarien

Salade de pommes de terre
Boulettes de soja au coulis de tomates
Chou fleur à la béchamel
Edam
Clémentine

Jour férié

Thon à la mayonnaise
Cordon bleu
Carottes façon grand-mère
Petit suisse sucré
Poire

Céleri rémoulade
Hachis de saumon et purée de courgettes
-
Coulommiers
Compote de pomme

MARDI

Salade chinoise
*Rôti de porc sauce colombo
Rôti de dinde sauce colombo
Polenta
Roussot
Compote de pomme pêche

Salade de concombres
Escalope de poulet à la crème
Courgettes persillées
Vache qui rit
Beignet fourré aux pommes

Salade de choux blancs
Filet de colin sauce nantua
Pilaf de blé
Régal des moines
Kiwi

Végétarien

Salade de carottes à l'échalote
Couscous végétarien
Semoule
Emmental
Crème dessert à la vanille

MERCREDI

*Saucisson à l'ail
Œuf dur à la mayonnaise
Nuggets de poisson et ketchup
Petits pois carottes au jus
Fromage fondu de chèvre
Poire

Végétarien

Soupe de potiron
Riz cantonnais
-
Brie
Orange

Salade de tomates
*Echine de porc au jus
Filet de merlu à la crème
Haricots verts et flageolets persillés
Tomme noire
Flan au caramel

Feuilleté au fromage fondu
Balot de veau sauce curry
Epinards hachés à la béchamel
Fromage blanc aux fruits
Clémentine

JEUDI

Potage de légumes
Hachis parmentier
-
Saint Nectaire
Yaourt brassé à la fraise
de St Bresson

Salade de boulgour
*Jambonneau braisé
Quenelles de brochet à l'estragon
Brunoise de légumes
Carrémenton saônois
Kiwi

Végétarien

Salade de betteraves
Tarte aux trois fromages
Salade verte
Cancoillotte
Compote de pomme abricot

Soupe niçoise
Macaroni au jambon de dinde sauce mornay
-
Crème de brebis
Pomme gala

VENDREDI

Salade verte
Fricassée de poulet au jus
Epinards hachés à la crème
Fromage blanc nature
Eclair au chocolat

Terrine de légumes et sa mayonnaise
Cassolette de poisson au navarin
Coquillettes
Mimolette
Banane

Manger à la main

Radis roses et beurre
Cheeseburger
Frites et ketchup
Fourme d'Ambert
Clémentine

Khira raïta de concombres
*Emincé de porc aux herbes
Filet de lieu aux herbes
Chou fleur sauc aurore
Camembert Val de Saône
Cake au citron



*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.