



Vos menus du mois d'octobre 2019

Du 30 septembre au
4 octobre

Du 7 au 11 octobre

Du 14 au 18 octobre

Du 21 au 25 octobre

Du 28 octobre au
1er novembre

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Macédoine de légumes
à la mayonnaise
Emietté de maquereaux
à la tomate façon parmentier
Pavé Val de Saône
Kiwi

Végétarien
Salade de choux-rouges
aux pommes
Cocotte de lentilles à
l'indienne
Fromage ail et fines herbes
Dessert géré par le client

*Salade piémontaise
Salade de pommes de terre au thon
Filet de poulet de Bourgogne
à la crème
Petits pois au jus
Edam à la coupe
Banane

Salade coleslaw
Tomate farcie
Riz créole
Chanteneige
Pot de crème à la vanille

Salade de coquillettes
*Rôti de porc sauce moutarde à
l'ancienne
Rôti de dinde sauce moutarde à
l'ancienne
Haricots verts persillés
Petit suisse aux fruits
Raisins blancs

Crème de citrouille
Aiguillettes de poulet au comté
et champignons
Purée de patates douce
Yaourt nature sucré
Pomme

Taboulé de blé
Poisson blanc pané et citron
Emincé de poireaux
à la crème
Gouda à la coupe
Prunes

Méli mélo de carottes et
céleris rapés
Emincé de rôti de veau
sauce chasseur
Polenta au potiron
Petit moult nature
Mousse au chocolat
Flan au chocolat

Mousse de betterave
*Chicons pommes de terre et
jambon au fromage
Chicons pommes de terre à la
dinde et au fromage
Brie Val de Saône
Orange

Œufs durs à la mayonnaise
Quiche aux épinards et fromage
Salade verte
Fromy
Yaourt aromatisé

Végétarien

Khira raita de concombres
Chili sin carne
Riz blanc
Carré fondu
Poire au sirop

Salade de tomates au basilic
Bœuf bourguignon
Pilaf de blé
Roussot à la coupe
Flan au caramel

*Salade de pâtes d'Alsace (IGP)
Salade de pâtes d'Alsace (IGP)
Poisson à la bordelaise
Carottes à la crème
Petit suisse nature sucré
Kiwi

Salade boulgour au thon
Cordon bleu
Choux-fleurs sauce aurore
Pavé 3 provinces à la coupe
Banane

Salade de mâche
*Knacks et ketchup
Knacks de volaille et ketchup
Pommes frites au four
Vache qui rit
Carré chocolatier

Vacances scolaires

Salade de choux-blancs
Filet de colin sauce nantua
Pommes de terre sautées
Munster à la coupe
Compote de pomme

Potage de légumes
*Colombo d'échine de porc
Rôti de dinde colombo
Pennes rigate
Madame Loic
Crème coco caramel

Salade de pommes de terre
tartare
Nuggets de blé
Jardinière de légumes au jus
Emmental à la coupe
Pomme

Carottes râpées à l'échalote
Cuisse de poulet de Bourgogne
au curry
Boulgour
Croc lait
Crème dessert à la vanille

Pizza margherita
Steak haché de bœuf sauce
buffalo
Haricots beurre persillés
Yaourt nature sucré
Orange

Vacances scolaires

Céleri en rémoulade
Gnocchi à la romaine
Tomme noire à la coupe
Fromage blanc de Bourgogne au
miel

Salade de riz
Blanquette de veau
Purée crécy
Petit suisse nature sucré
Poire

Salade scarole
*Macaronis à la carbonara
Macaronis à la carbonara
Samos
Ile flottante

Mousse de canard et cornichons
Aiguillettes de saumon meunière
Brocolis sauce mornay
Charcennay à la coupe
Gâteau moelleux à l'ananas

Toussaint

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de
l'Agriculture Biologique

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.

