



Vos menus du mois d'octobre 2020

Du 5 au 9 octobre 2020

Du 12 au 16 octobre 2020
"semaine des saveurs en couleurs"

Du 19 au 23 octobre 2020
vacances scolaires

Du 26 au 30 octobre 2020
vacances scolaires

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

<p>Thon à la vinaigrette Sauté de bœuf au jus Torti de couleur Yaourt nature sucré Orange</p>	<p>Salade coleslaw *Echine de porc sauce piquante Rôti de dinde sauce piquante Petits pois au jus Fromage fondu Le Fromy Gâteau aux poires et pépites de chocolat</p>	<p>Salade de riz Escalope de poulet à la crème Navets braisés et pommes de terre vapeur Pomme</p>	<p>Bouillon aux petites perles Filet de colin meunière Carottes à la crème Pavé Val de Saône à la coupe Kiwi</p>
<p>Salade de boulgour Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne Haricots verts persillés Pavé 3 provinces de Haute Saône à la coupe Dessert géré par le client</p>	<p> Crème de choux rouges Risotto de volaille aux champignons Edam à la coupe Kiwi</p>	<p>Carottes râpées au citron Steak haché de bœuf et ketchup Pilaf de boulgour Brie Val de Saône à la coupe Crème façon chiboust aux marrons</p>	<p> Céleri en rémoulade *Jambonneau braisé Jambon de dinde braisé Lentilles vertes Petit moulé nature *Liégeois à la vanille Crème dessert à la vanille</p>
<p>Carottes râpées à l'échalote Aiguillettes de poulet aux éclats de marrons Purée de pommes de terre aux herbes Coulommiers à la coupe Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Céleri sauce cocktail Filet de colin sauce curry Poireaux à la crème et polenta Carré Roussot à la coupe Yaourt aromatisé</p>	<p><i>végétarien</i> Pommes de terre en salade Croc fromage végétal Haricots beurres Petit suisse nature sucré Orange</p>	<p><i>végétarien</i> Taboulé à l'orientale Œufs durs à la béchamel Épinards hachés à la crème Fromage blanc nature Banane</p>
<p><i>végétarien</i> Œufs durs à la mayonnaise Timbale d'endives Salade verte Vache qui rit Compote de pomme et cassis</p>	<p>Haricots verts en salade Paleron de bœuf braisé Pommes frites au four Fromage blanc nature Banane</p>	<p>Salade césar *Rôti de porc sauce chasseur Rôti de dinde sauce chasseur Flageolets persillés Camembert à la coupe Mousse au chocolat</p>	<p>Médaille de surimi et citron *Macaroni à la carbonara Macaroni à la carbonara Salade frisée Tartare à l'ail et aux fines herbes Velouté fruit</p>
<p> Salade de choux blancs aux raisins Poisson blanc pané et citron Épinards à la béchamel Samos Flan au caramel</p>	<p><i>végétarien</i> Salade verte aux noix Boulettes de soja et coulis de tomate Spaghetti au fromage Fromage Le P'tit Louis Salade de fruits à la mangue</p>	<p> *Saucisson à l'ail et cornichons Roulade de volaille Nuggets de poisson Choux fleurs à la béchamel Carré fondu Poire</p>	<p><i>Halloween</i> Mousse de betteraves du chef Aiguillettes de poulet sauce forestière Purée de légumes d'automne Mimolette Fondant de potiron au chocolat</p>

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française

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.

