



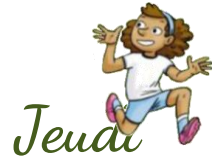
Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Vos menus du mois d' Octobre 2021

Du 4 octobre au 8 octobre 2021

Du 11 octobre au 15 octobre
La semaine du goût "Le chocolat"

Du 18 octobre au 22 octobre

Du 25 octobre au 29 octobre

<p>Salade de pois chiche méditerranéenne Filet de colin sauce duglère Epinards hachés à la crème Brie Val de Saône à la coupe Entremet au caramel</p>	<p>Carottes râpées à l'orange *Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne <i>Rôti de dinde sauce moutarde à l'ancienne</i> Pilaf de blé Carré Roussot à la coupe Ananas sauce chocolat</p>	<p>Salade de riz Boulette de veau à la tomate Brocolis à la vapeur Fromage le p'tit louis Crème dessert au praline</p>	<p>Concombre à l'échalote en salade Hachis parmentier Gouda à la coupe Mousse au chocolat</p>
<p>Macédoine de légumes à la mayonnaise Bœuf bourguignon Penne rigate Edam à la coupe Dessert géré par le client</p>	<p>Khira raita de concombres Poisson blanc pané et citron Poelée automnale et purée de pommes de terre P'tit Fol Epi Pot de crème à l'orange et chocolat au lait</p>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Végétarien</p> <p>Salade de penne rigate Nuggets de blé Julienne de légumes Fromage fouette madame loik Kiwi</p>	<p>Salade de choux-blancs Aiguillettes de poulet de bourgogne aux champignons Petit pois au jus Mimolette Crème dessert au caramel</p>
<p>Betterave en salade *Chicons pommes de terre et jambon au fromage <i>Chicons et pommes de terre à la dinde et au fromage</i> Petit suisse nature sucré Raisins blancs</p>	<p>Salade César Paleron de bœuf sauce cacao amer Polenta Yaourt aromatisé Orange</p>	<p>Salade de coleslaw *Saucisse de Montbéliard <i>Sauté de dinde à la crème</i> Lentilles vertes Pavé Val de Saône à la coupe Flan à la vanille</p>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Végétarien</p> <p> Salade de pâte d'Alsace Omelette au fromage Haricots verts au jus Yaourt nature sucré Orange</p>
<p>Salade de tomates à la ciboulette Escalope de poulet sauce vallée d'auge Riz créole Emmental à la coupe *Liégeois à la vanille <i>Crème dessert à la vanille</i></p>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Végétarien</p> <p>Haricots verts en salade Macaronis au fromage et béchamel Salade verte Camembert à la coupe Chou vanille sauce chocolat</p>	<p>Salade fraîcheur Steak haché de bœuf au jus Pommes frites au four Carré de l'Est à la coupe Velouté fruit</p>	<p>Taboulé de blé Pavé de Hoki et sauce au confit de citron Choux-fleurs sauce mornay Fromage fondu "Vache picon" Pêches au sirop</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Végétarien</p> <p>Œufs durs à la mayonnaise Crêpe au fromage Salade scarole Carré fondu Flan nappé</p>	<p>Bouillon aux vermicelles Aiguillettes de poulet sauce chocolat blanc Emincé de poireaux à la crème Fromage fondu "le fromy" Pomme golden</p>	<p>Céleri sauce cocktail Filet de lieu sauce nantua Tortis de couleur Fromage blanc nature Banane</p>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Halloween</p> <p>Crème de citrouille *Jambonneau sauce aux herbes <i>Jambon de dinde sauce aux herbes</i> Purée de légumes d'automne Pavé 3 Provinces de Haute-Saône Tarte au potiron</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.