

Le Menu du Mois de Octobre 2023

Du 02 au 06 octobre

Du 09 au 13 octobre

Du 16 au 20 octobre

Du 23 au 27 octobre

Du 30 octobre au 03 novembre

Semaine des saveurs Coupe du monde Rugby

	Du 02 au 06 octobre	Du 09 au 13 octobre	Du 16 au 20 octobre	Du 23 au 27 octobre	Du 30 octobre au 03 novembre
LUNDI	<p>Céleri remoulade Pavé de hoki à l'oseille Mélange 5 céréales Carré fondu Liégeois au chocolat</p>	<p>Argentine</p> <p>Salade de blé Fricassée de poulet de Bourgogne au chimichuri Courgettes à la tomate Brie à la coupe Ananas au sirop</p>	<p>Salade de lentilles *Rôti de porc sauce diable <i>Rôti de dinde sauce diable</i> Carottes persillées Vache qui rit Compote de pomme coing</p>	<p>Salade de betteraves Hachis parmentier Croc lait Pomme golden</p>	<p>Végétarien</p> <p>Salade provençale Chili sin carne Pilaf de blé Vache picon Poire</p>
MARDI	<p>Potage de légumes Torsades à la bolognaise Fromage frais nature de St Bresson Prune</p>	<p>Afrique du Sud</p> <p>Salade africaine Chakalaka (couscous végétarien) Semoule Fromage fondu de chèvre Duo gourmand</p>	<p>*Saucisson sec <i>Thon à la mayonnaise</i> Escalope viennoise Ratatouille Fromage frais nature de St Bresson Banane</p>	<p>Végétarien</p> <p>Salade fraîcheur Riz cantonnais Merlemont Kiwi</p>	<p>Potage andalouse *Coquillettes au jambon et béchamel au fromage <i>Coquillettes au jambon de dinde et fromage</i> Régal des moines Fromage blanc aux fruits</p>
MERCREDI	<p>*Cervelas <i>Terrine de légume</i> Rôti de dinde à l'ancienne Haricots beurre Ortolan Banane</p>	<p>Feuilleté au fromage Escalope haché de veau au jus Epinards hachés à la béchamel Crème de brebis Pomme gala</p>	<p>Végétarien</p> <p>Salade de choux blancs Omelette au fromage Printanière de légumes Emmental fondu Flan nappé</p>	<p>Salade de tomates au basilic Filet de colin sauce hollandaise Courgettes persillées Fourme d'Ambert Gâteau de semoule</p>	<p>Jour férié</p>
JEUDI	<p>Végétarien</p> <p>Radis rose et beurre Pizza au fromage Salade verte Tomme blanche Compote de pomme abricot</p>	<p>Australie</p> <p>Œuf dur à la mayonnaise *Chipolatas <i>Knacks de volaille</i> Purée de patatas douces Petit suisse sucré Kiwi</p>	<p>Soupe de potiron Lasagne au saumon Carré de saumon Poire</p>	<p>Médaille de surimi Balot de veau sauce veneur Bouillottes aux petits légumes Cancoillotte Compote de pomme fraise</p>	<p>Salade de pommes de terre Paleron de bœuf braisé Petits pois carottes au jus Yaourt nature de St Bresson Pomme gala</p>
VENDREDI	<p>Salade de riz Quenelles de veau à la dijonnaise Brocolis Camembert val de Saône Raisin</p>	<p>Angleterre</p> <p>Salade de concombres Filet de cabillaud "fish and chips" et ketchup Pommes de terre rissolées Mimolette Cheesecake</p>	<p>Céleri vinaigrette Boulettes de bœuf sauce buffalo Haricots verts au jus Charcennet Gâteau au chocolat</p>	<p>Taboulé orientale Emincé de dinde au jus Chou fleur aurore Petit suisse aux fruits Banane</p>	<p>Radis rose et beurre Calamars à la romaine et mayonnaise Epinards hachés à la crème Délice de camembert fondu Beignet à la framboise</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.