

Le Menu du Mois de Octobre 2022

Du 03 au 07 octobre 2022

Du 10 au 14 octobre 2022



Semaine du goût


Du 17 au 21 octobre 2022


Du 24 au 28 octobre 2022




Du 31 octobre
au 04 novembre 2022


LUNDI

Salade de blé
*Haricots verts à la carbonara 
Haricots verts à la carbonara
Tartare ail et fines herbes
Prune 




Mousseline de crevettes
Paupiette de veau au jus
Pommes de terre rissolées
Petit suisse
Raisin noir 

Potage crécy
Nuggets de volaille et ketchup
Pâtes papillons
Fromage blanc
Poire 




Salade de tomate au basilic 
*Saucisse de Montbéliard 
Chipolatas de dinde
Purée de potiron 
Camembert à la coupe
Velouté fruit


Khira raita de concombres 
Chili sin carne
Riz créole
Brie à la coupe
Petits suisses aux fruits

MARDI

Végétarien
Salade de concombres à la crème 
 Couscous marocain végétarien
Semoule
 Montbéliard à la coupe
Crème dessert au caramel


Salade fraîcheur
Poisson pané et mayonnaise
Haricots beurre
Chanteneige
Crème coco caramel



Salade de pommes de terre 
Paleron de bœuf braisé
Epinards hachés à la crème
 Vache qui rit
Pomme gala 

Salade de coquillettes
Pavé de colin à la crème
Chou fleur
Yaourt nature
Poire 



Jour férié



MERCREDI

*Pâté de foie
Terrine de légumes
Rôti de dinde à l'ancienne
Pommes de terre persillées
Tomme noire à la coupe
Banane 


Végétarien
Salade exotique
Pizza au fromage
Poêlée de légumes
 Vache picon
Orange 



Végétarien
Céleri remoulade
Hachis parmentier végétarien
Emmental à la coupe
Compote de fruits



 Salade de betteraves
Bœuf sauté comtois au jus
Courgettes persillées
Chanteneige
Banane 

Potage aurore
Escalope viennoise
Pommes de terre boulangères 
Edam
Orange 




JEUDI

Salade de tomates 
Escalope de veau haché au jus
Courgettes à la crème
Yaourt nature
Tarte au chocolat

Salade verte 
Lasagnes à l'italienne
 Brie à la coupe
Fromage blanc citron vanille


 * Cervelas
Blanc de poulet
 Boulettes de bœuf sauce buffalo
Carottes à l'ail
Saint Paulin
Yaourt aromatisé


Salade provençale
Aiguillettes de poulet au jus
Brunoise de légumes
Gouda à la coupe
*Liégeois vanille
Flan à la vanille


 Œuf dur à la vinaigrette
 Emincé de veau comtois
rôti au jus
Purée de pois cassés
Tomme noire à la coupe
Compote de poire 




VENDREDI

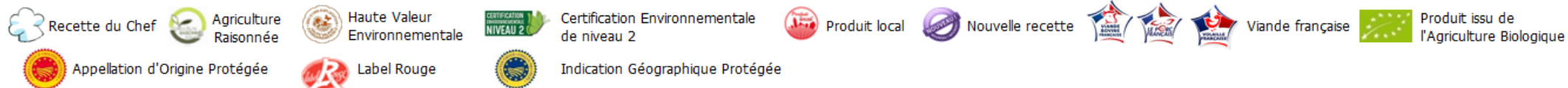
Soupe automnale
Pavé de hoki à l'oseille
Riz blanc
Cœur de lion
Fromage blanc aux fruits

Repas créole
Carottes râpées à l'orange
Aiguillettes de poulet au curry
Riz créole à la crème coco
Edam à la coupe
 Gâteau à l'ananas

Salade de chou blanc 
Filet de merlu à la crème
Riz pilaf
Petit moulé nature
Eclair au chocolat

Végétarien
Carottes râpées
Tagliatelles à la tomate et au fromage
Petit fol épi
Pomme golden 

Taboulé oriental
Filet de lieu poché au citron
Epinards hachés à la crème
 Vache picon
 Cake pommes caramel 



*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.