

Le Menu du Mois de Octobre 2022

Du 03 au 07 octobre 2022

Du 10 au 14 octobre 2022

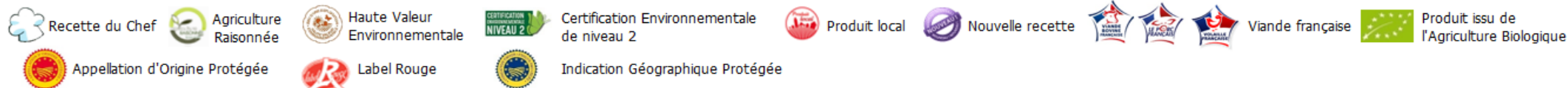
Semaine du goût

Du 17 au 21 octobre 2022

Du 24 au 28 octobre 2022

Du 31 octobre
au 04 novembre 2022

<p>LUNDI</p> <p>MARDI</p> <p>MERCREDI</p> <p>JEUDI</p> <p> VENDREDI</p>	<p>Salade de blé Haricots verts sauce mornay Pommes de terre vapeur Tartare ail et fines herbes Prune</p>	<p>Mousseline de crevettes Croc végétal à la tomate Pommes de terre rissolées Petit suisse Raisin noir</p>	<p>Potage crécy Nuggets de blé et ketchup Pâtes papillons Fromage blanc Poire</p>	<p>Salade de tomate au basilic Escalope panée végétale Purée de potiron Camembert à la coupe Velouté fruit</p>	<p>Végétarien</p> <p>Khira raita de concombres Chili sin carne Riz créole Brie à la coupe Petits suisses aux fruits</p>
	<p>Végétarien</p> <p>Salade de concombres à la crème Couscous marocain végétarien Semoule Montbéliard à la coupe Crème dessert au caramel</p>	<p>Salade fraîcheur Poisson pané et mayonnaise Haricots beurre Chanteneige Crème coco caramel</p>	<p>Salade de pommes de terre Filet de lieu poché au citron Epinards hachés à la crème Vache qui rit Pomme gala</p>	<p>Salade de coquillettes Pavé de colin à la crème Chou fleur Yaourt nature Poire</p>	<p>Jour férié</p>
	<p>Terrine de légumes Croc végétal à la tomate Pommes de terre persillées Tomme noire à la coupe Banane</p>	<p>Végétarien</p> <p>Salade exotique Pizza au fromage Poêlée de légumes Vache picon Orange</p>	<p>Végétarien</p> <p>Céleri remoulade Hachis parmentier végétarien Emmental à la coupe Compote de fruits</p>	<p>Salade de betteraves Steak de soja au coulis de tomates Courgettes persillées Chanteneige Banane</p>	
	<p>Salade de tomates Filet de merlu sauce échalote Courgettes à la crème Yaourt nature Tarte au chocolat</p>	<p>Salade verte Gratin de poisson Coquillettes Brie à la coupe Fromage blanc citron vanille</p>	<p>Terrine de légumes Escalope panée végétale Carottes à l'ail Saint Paulin Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade provençale Filet de merlu sauce madras Brunoise de légumes Gouda à la coupe Flan à la vanille</p>	
	<p>Soupe automnale Pavé de hoki à l'oseille Riz blanc Cœur de lion Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Repas créole</p> <p>Carottes râpées à l'orange Œuf dur sauce aurore Riz créole à la crème coco Edam à la coupe Gâteau à l'ananas</p>	<p>Salade de chou blanc Filet de merlu à la crème Riz pilaf Petit moulé nature Eclair au chocolat</p>	<p>Végétarien</p> <p>Carottes râpées Tagliatelles à la tomate et au fromage Petit fol épi Pomme golden</p>	
			<p>Taboulé oriental Filet de lieu poché au citron Epinards hachés à la crème Vache picon Cake pommes caramel</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.