

Le Menu du Mois de Décembre 2022

LUNDI

Du 5 au 9 décembre 2022

Tartare de courgettes
Moules marinières à la crème
Pommes de terre sautées
Samos
Flan au caramel

Du 12 au 16 décembre 2022

Potage de légumes
*Saucisse de Montbéliard
Chipolatas de dinde
Pommes de terre persillées
Cancoillotte nature
Poire 

Du 19 au 23 décembre 2022

Salade de boulgour
Quenelles de veau sauce hongroise
Mijoté de légumes
Camembert cœur de lion
Velouté friux

Du 26 au 30 décembre 2022

Salade de chou blanc 
Chili sin carne
Riz créole
Brie Val de Saône à la coupe
Petits suisses aux fruits

MARDI

Saint Nicolas

Taboulé de blé
Quenelles de volaille sauce alsacienne
Poêlée de légumes
Fromage blanc
Pain d'épices au chocolat

Végétarien

Salade de lentilles
Tarte au fromage
Haricots verts persillés 
Petit Louis
Clémentine 

Végétarien

Céleri rémoulade
Filet de colin meunière et citron
Purée de pommes de terre
Petit suisse
Poire 

MERCREDI

Céleri rémoulade
Rôti de dinde sauce thym et miel
Haricots beurre
Brie Val de Saône à la coupe
Clémentine 

Salade mâche 
Paleron de bœuf braisé
Chou fleur sauce mornay
Emmental
Flan au chocolat

Thon à la mayonnaise
Croûte végétarienne au soja
Ratatouille niçoise
Chanteneige
Kiwi 

JEUDI

Végétarien

Terrine de légumes
Timbale aux oignons
Riz aux petits légumes
Coulommiers Val de Saône à la coupe
Pomme golden 

Khira raïta de concombres 
Filet de merlu à la crème
Riz pilaf
Saint Paulin
Banane 

Végétarien

Salade de betteraves en lanières
Curry de boulgour aux légumes et au lait de coco
Gouda à la coupe 
Crème dessert à la vanille

VENDREDI

Salade verte 
Coquillettes à la bolognaise 
et au fromage
Edam
Kiwi 

Repas de Noël

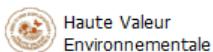
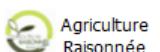
Pâté de volaille en croûte
Aiguillettes de poulet panées et ketchup
Pommes de terre campagnardes
Régal des moines à la coupe
Sapin de Noël et chocolats 

Repas de Noël

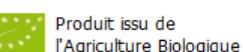
*Terrine de lapin
Mousse d'asperges vertes et mayonnaise
Aiguillettes de poulet sauce forestière
Riz sauvage pilaf
Rochois à la coupe 
Bûche de Noël et chocolats 

Repas de Nouvel An

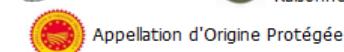
Mousseline de crevettes 
Sauté de canard aux pêches
Spaetzles 
Carrémentbon à la coupe
Gâteau calendrier du Nouvel An 



Certification Environnementale de niveau 2



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Indication Géographique Protégée

*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.