

Le Menu du Mois de Décembre 2022

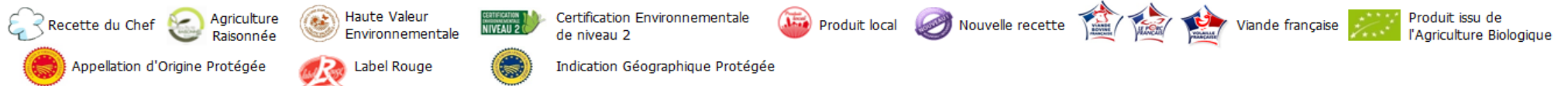
Du 5 au 9 décembre 2022

Du 12 au 16 décembre 2022

Du 19 au 23 décembre 2022

Du 26 au 30 décembre 2022

	Du 5 au 9 décembre 2022	Du 12 au 16 décembre 2022	Du 19 au 23 décembre 2022	Du 26 au 30 décembre 2022
LUNDI	Tartare de courgettes Moules marinières à la crème Pommes de terre sautées Samos Flan au caramel	Potage de légumes Boulettes de soja au coulis de tomate Pommes de terre persillées Cancoillotte nature Poire	Salade de boulgour Lentilles blondes Mijoté de légumes Camembert cœur de lion Velouté fruit	Végétarien 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 brochet 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	Céleri rémoulade Filet de colin meunière et citron Purée de pommes de terre Petit suisse Poire	Salade de pâtes tortis Escalope panée végétale Courgettes persillées Fromage blanc Clémentine
MERCREDI	Céleri rémoulade Filet de merlu sauce thym et miel Haricots beurre Brie Val de Saône à la coupe Clémentine	Salade mâche Œufs durs à la béchamel Chou fleur sauce mornay Emmental Flan au chocolat	Thon à la mayonnaise Croûte végétarienne au soja Ratatouille niçoise Chanteneige Kiwi	Salade verte Poisson pané et mayonnaise Purée de pois cassés Edam Compote pomme ananas
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	Potage crécy Ravioli de légumes Tomme noire Banane
VENDREDI	Salade verte Coquillettes au soja et à la tomate et au fromage Edam Kiwi	Repas de Noël Mousse d'asperges vertes et mayonnaise Filet de colin meunière et ketchup Pommes de terre campagnardes Régal des moines à la coupe Sapin de Noël et chocolats	Repas de Noël Mousse d'asperges vertes et mayonnaise Dos de colin aux cèpes Riz sauvage pilaf Rochois à la coupe Bûche de Noël et chocolats	Repas de Nouvel An Mousseline de crevettes Filet de merlu aux pêches Spätzles Carrémenton à la coupe Gâteau calendrier du Nouvel An



*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.