

Le Menu du Mois de Janvier 2023

Du 2 au 6 janvier 2023

Du 9 au 13 janvier 2023

Du 16 au 20 janvier 2023

Du 23 au 27 janvier 2023

Du 30 janvier au 3 février 2023

LUNDI

Salade de boulgour
Filet de merlu sauce madras
Carottes persillées
Brie à la coupe
Kiwi

Végétarien

Coleslaw
Penne à la ricotta et aux épinards
Edam
Crème dessert à la vanille

Salade de chou rouge
Burger de poisson
Frites et ketchup
Rochois à la coupe
Compote pomme - banane

Bouillon de vermicelles
Tortilla de patata
Carottes à la crème
Carré de l'Est à la coupe
Tarte au chocolat

Délice de thon
Œufs durs sauce champignons
Boulgour pilaf
Yaourt nature
Clémentine

MARDI

Concombres à la crème
Quenelles de brochet à la crème
Coquillettes
Bridelight emmental
Clémentine

Soupe de potiron
Hachis végétarien
Yaourt nature
Poire

Végétarien

Carottes râpées à l'échalote
Clafoutis de légumes
Purée de haricots verts
Petit Louis
Kiwi

Végétarien

Céleri rémoulade
Filet de lieu sauce curry
Pommes de terre persillées
Régal des moines à la coupe
Île flottante

Potage de légumes
Stick de mozzarella
Lentilles vertes
Port Salut
Kiwi

MERCREDI

Thon à la russe
Croc' fromage végétal
Épinards hachés à la crème
Merlemont à la coupe
Pomme golden

Salade de betteraves
Filet de merlu à la crème
Pommes de terre boulangères
Samos
Compote de pommes

Salade de riz
Filet de colin au curry
Courgettes béchamel
Pavé Val de Saône à la coupe
Fromage blanc aux fruits

Feuilleté au fromage
Galette de tofu à l'emmental et sauce tomate
Poêlée de légumes
Gouda
Orange

Salade verte
Gratin de poisson
Purée de pommes de terre
Pavé des 3 provinces à la coupe
Petits suisses aux fruits

JEUDI

Salade de céleri sauce cocktail
Chicons et pommes de terre
sauce mornay
Camembert Val de Saône
à la coupe
Flan au caramel

Végétarien

Salade de concombres
Pavé de hoki sauce aurore
Riz blanc
Tartare ail et fines herbes
Petits suisses aux fruits

Médaille de surimi à la mayonnaise
Œufs durs à la béchamel
Poêlée de pois cassés
Tomme noire
Poire

Nouvel an chinois

Tartare de légumes sauce soja
Pavé de hoki sauce aigre douce
Riz à la chinoise
Petit suisse
Lassi à l'ananas

Chandeleur

Salade de torti
Pavé de hoki à la crème
Duo de haricots verts et haricots beurre
persillés
Cancoillotte nature
Crêpe au chocolat

VENREDI

Salade verte
Filet de colin meunière et ketchup
Haricots verts au jus
Fromage frais
Galette des rois

Epiphanie

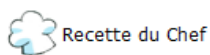
Terrine de légumes
Omelette sauce mexicaine
Brunoise de légumes
Carrémenton à la coupe
Clémentine

Salade de betteraves en lanières
Couscous végétarien
Semoule de couscous
Yaourt nature
Banane

Salade mâche
Poisson pané sauce tartare
Torsades
Petit fol épi
Pomme gala

Végétarien

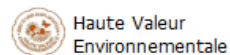
Salade de chou blanc
Tarte au fromage
Julienne à la béchamel
Emmental
Gâteau à la poire fondante



Recette du Chef



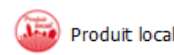
Agriculture Raisonnée



Haute Valeur Environnementale



Certification Environnementale de niveau 2



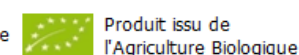
Produit local



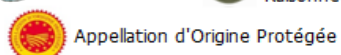
Nouvelle recette



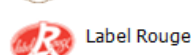
Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



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.