

Le Menu du Mois de Octobre 2023

Du 02 au 06 octobre

Du 09 au 13 octobre

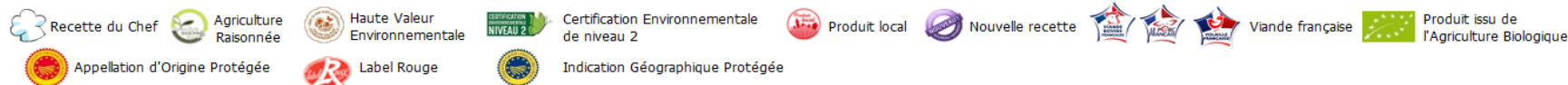
Du 16 au 20 octobre

Du 23 au 27 octobre

Du 30 octobre au 03 novembre

Semaine des saveurs Coupe du monde Rugby

	Du 02 au 06 octobre	Du 09 au 13 octobre	Du 16 au 20 octobre	Du 23 au 27 octobre	Du 30 octobre au 03 novembre
LUNDI	Céleri remoulade Pavé de hoki à l'oseille Mélange 5 céréales Carré fondu Liégeois au chocolat	Argentine Salade de blé Aiguillettes de poulet au chimichuri Courgettes à la tomate Brie à la coupe Ananas au sirop	Salade de lentilles *Rôti de porc sauce diable <i>Rôti de dinde sauce diable</i> Carottes persillées Vache qui rit Compote de pomme coing	Salade de betteraves Hachis parmentier - Gouda Pomme golden	Végétarien Salade provençale Chili sin carne Pilaf de blé Vache picon Poire
MARDI	Potage de légumes Torsades à la bolognaise - Fromage blanc Prune	Afrique du Sud Salade africaine Chakalaka (couscous végétarien) Semoule Fromage fondu de chèvre Duo gourmand	*Saucisson sec <i>Thon à la mayonnaise</i> Escalope viennoise Ratatouille Fromage blanc Banane	Végétarien Salade fraîcheur Riz cantonnais - Merlemont Kiwi	Potage andalouse *Coquillettes au jambon et béchamel au fromage <i>Coquillettes au jambon de dinde et fromage</i> - Régal des moines Fromage blanc aux fruits
MERCREDI	*Cervelas <i>Terrine de légume</i> Rôti de dinde à l'ancienne Haricots beurres Buche du pilat Banane	Feuilleté au fromage Escalope haché de veau au jus Epinards hachés à la béchamel Samos Pomme gala	Végétarien Salade de choux blancs Omelette au fromage Printanière de légumes Emmental Flan nappé	Salade de tomates au basilic Filet de colin sauce hollandaise Courgettes persillées Edam Gâteau de semoule	Jour férié
JEUDI	Végétarien Radis rose et beurre Pizza au fromage Salade verte Tomme blanche Compote de pomme abricot	Australie Œuf dur à la mayonnaise *Chipolatas <i>Knacks de volaille</i> Purée de patatas douces Petit suisse sucré Kiwi	Soupe de potiron Lasagne au saumon - Carrémenton saônois Poire	Médaille de surimi Balot de veau sauce veneur Boulgour aux petits légumes Cancoillotte Compote de pomme fraise	Salade de pommes de terre Paleron de bœuf braisé Petits pois carottes au jus Yaourt nature Pomme gala
VENDREDI	Salade de riz Quenelles de veau à la dijonnaise Brocolis Camembert val de Saône Raisin	Angleterre Salade de concombres Filet de cabillaud "fish and chips" et ketchup Pommes de terre rissolées Mimolette Cheesecake	Céleri vinaigrette Boulettes de bœuf sauce buffalo Haricots verts au jus Saint Paulin Gâteau au chocolat	Taboulé orientale Emincé de dinde au jus Chou fleur aurore Petit suisse aux fruits Banane	Radis rose et beurre Calamars à la romaine et mayonnaise Epinards hachés à la crème Port salut Beignet à la framboise



*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.