

Le Menu du Mois de Octobre 2023

Du 02 au 06 octobre

Du 09 au 13 octobre

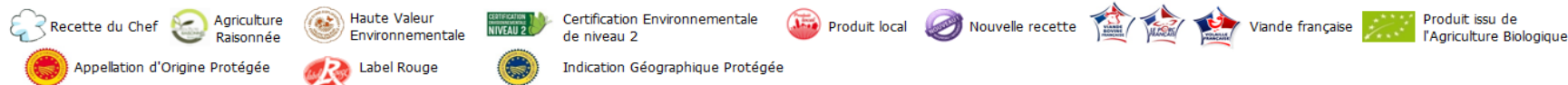
Du 16 au 20 octobre

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	<p>Céleri remoulade Pavé de hoki à l'oseille Mélange 5 céréales Carré fondu Flan au chocolat</p>	<p>Argentine</p> <p>Salade de blé Paupiette de pêcheur à la crème Courgettes à la tomate Brie à la coupe Ananas au sirop</p>	<p>Salade de lentilles Sticks de mozzarella panés Carottes persillées Vache qui rit Compote de pomme coing</p>	<p>Salade de betteraves Pané de blé au fromage et aux épinards Purée de pommes de terre Gouda Pomme golden</p>	<p>Végétarien</p> <p>Salade provençale Chili sin carne Pilaf de blé Vache picon Poire</p>
MARDI	<p>Potage de légumes Torsades à la bolognaise végétarienne Fromage blanc Prune</p>	<p>Afrique du Sud</p> <p>Salade africaine Chakalaka (couscous végétarien) Semoule Fromage fondu de chèvre Duo gourmand</p>	<p>Thon à la mayonnaise Escalope pané végétal Ratatouille Fromage blanc Banane</p>	<p>Végétarien</p> <p>Salade fraîcheur Riz cantonnais Merlemont Kiwi</p>	<p>Potage andalouse Coquillettes sauce béchamel et fromage Régal des moines Fromage blanc aux fruits</p>
MERCREDI	<p>Terrine de légume Croq' végétal à la tomate Haricots beurres Buche du pilat Banane</p>	<p>Feuilleté au fromage Filet de merlu aux épices douces Epinards hachés à la béchamel Samos Pomme gala</p>	<p>Végétarien</p> <p>Salade de choux blancs Omelette au fromage Printanière de légumes Emmental Flan nappé</p>	<p>Salade de tomates au basilic Filet de colin sauce hollandaise Courgettes persillées Edam Gâteau de semoule</p>	<p>Jour férié</p>
JEUDI	<p>Végétarien</p> <p>Radis rose et beurre Pizza au fromage Salade verte Tomme blanche Compote de pomme abricot</p>	<p>Australie</p> <p>Œuf dur à la mayonnaise Knack végétarienne Purée de patatas douces Petit suisse sucré Kiwi</p>	<p>Soupe de potiron Lasagne au saumon Carrémenton saônois Poire</p>	<p>Médaille de surimi Curry de boulgour aux légumes et haricots au coco Cancoillotte Compote de pomme fraise</p>	<p>Salade de pommes de terre Pavé de hoki à la bretonne Petits pois carottes au jus Yaourt nature Pomme gala</p>
VENDREDI	<p>Salade de riz Filet de lieu à la dijonnaise Brocolis Camembert val de Saône Raisin</p>	<p>Angleterre</p> <p>Salade de concombres Filet de cabillaud "fish and chips" et ketchup Pommes de terre rissolées Mimolette Cheesecake</p>	<p>Céleri vinaigrette Pavé de hoki à la crème Haricots verts au jus Saint Paulin Gâteau au chocolat</p>	<p>Taboulé orientale Paupiette de pêcheur sauce verte Chou fleur aurore Petit suisse aux fruits Banane</p>	<p>Radis rose et beurre Calamars à la romaine et mayonnaise Epinards hachés à la crème Port salut Beignet à la framboise</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.