

Vos menus du mois de Novembre

Produit du mois : le potiron



Du 1 au 5 Novembre 2021

Du 8 au 12 Novembre 2021

Du 15 au 19 Novembre 2021

Du 22 au 26 Novembre 2021

Du 29 Novembre au 3 Décembre 2021

Lundi



Céleri remoulade
Paupiette de veau sauce tomate
Semoule
 Pavé 3 provinces
Cocktail fruit au sirop

Khira raita de concombre
 Boulette de bœuf braisé
Pâtes tortis
Bleu à la coupe
 Petit pot de crème de potiron

Betterave en lanière
 Escalope de poulet sauce potiron
Riz créole
Petit Suisse nature sucré
 Poire

Bouillon vermicelle
Paleron bœuf sauce marengo
Choux-fleurs vapeur
Kiri
 Pomme

Mardi

Carotte rapée citron
 Veau sauté sauce potiron
Coquillettes
Carré fondu
Crème dessert caramel

Haricots verts en salade
Aiguillette de poulet à l'Alsacienne
 Purée de potiron
 Chanteneige
 Poire

Salade coleslaw
*Emincé de porc sauce grand-mère
Escalope de poulet façon grand-mère
Flageolets persillés
Fromage blanc nature
 Kiwi

Salade marocaine
 Dos de lieu sauce bonne femme
 Ratatouille niçoise
Carré de l'Est à la coupe
 Clémentine

Carotte rapée à l'échalote
Coquillettes à la mexicaine
Camembert à la coupe
Yaourt aromatisé

Mercredi

Salade de pommes de terre
Œufs durs béchamel
 Epinard haché crème
Yaourt nature sucré
 Orange

Salade de boulgour
 Tarte à la cancoillotte
 Salade scarole
Edam coupe
Flan nappé

Salade de pommes de terre à l'échalote
Rôti de dinde sauce charcutière
 Julienne de légumes béchamel
 Vache qui rit
Compote pomme & abricot

Salade de chou blanc
Boulettes de soja et coulis de tomate
Polenta
Carré fondu
 Entremet caramel

Concombre à la ciboulette
*Rôti de porc jus
Rôti de dinde au jus
Pomme de terre en ragoût
Fromage blanc nature
 Orange

Jeudi

Concombre en salade
Escalope de poulet aux olives
Riz blanc
Gouda
Mousse aux marrons



Œufs durs cocktail
 Galette bio de tofu à l'emmental et à la crème de potiron
Purée cressy
 Pavé Val de Saône
 Clémentine

Salade du potager
 Pavé de jambon grillé au coulis de tomate
Jambon de dinde sauce tomate
Pommes frites au four
Emmental à la coupe
 Banane

Cervelas et cornichons
Médaille de surimi et citron
Boulette de veau sauce colombo
Mélange de blé et petits légumes en pilaf
 Fromage fondu Le Fromy
Compote pomme & fraise

Vendredi

Soupe potiron
 Filet de colin sauce madras
 Petits pois et carottes au jus
Coulommier coupe
 Banane

Betterave fromage blanc
 Risotto potiron
Saint Paulin
 Pomme

Céleri à la ciboulette
Paupiette de saumon et sauce au citron confit
 Navet mornay & Boulgour pilaf
Petit moulu nature
Velouté fruit

Carotte rapée à l'orange
 Hachis parmentier au potiron
Mimolette
Mousse chocolat

Taboulé oriental
 Poisson blanc pané tartare
 Haricots verts persillés
Tomme noire
 Muffin au potiron et aux pépites de chocolat

*Plat contenant du porc
Variante sans porc

Recette du Chef

Agriculture Raisonnée

Produit local

Nouvelle recette

Viande française

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Pêche durable MSC

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.

