



# Vos menus du mois de Janvier 2022

Du 3 au 7 janvier 2022

Du 10 au 14 janvier 2022

Du 17 au 21 janvier 2022

Du 24 au 28 janvier 2022

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

<p> Salade de <b>choux blancs</b> *Rôti de porc au jus <i>Tarte au fromage</i> Petit pois à la française Edam à la coupe Flan gélifié vanille</p>	<p> Betteraves au fromage blanc <b>Bœuf comtois à la bourguignonne</b> Pâtes papillons  Pavé du val de saône à la coupe  Kiwi</p>	<p> Salade de <b>choux rouges</b> Navarin de poisson Riz blanc Stick de mimolette à croquer Compote de pommes et nectarine</p>	<p>Lentilles en salade Boulettes d'agneau au jus Ratatouille niçoise et semoule Emmental à la coupe Yaourt aromatisé</p>
<p><b>Végétarien</b> Macédoine de légumes à la mayonnaise Clafouti de légumes Haricot beurre  Fromage fondu le fromy  Pomme</p>	<p>Salade de pommes de terre à l'échalote Nuggets de poisson Carottes à la crème Petit suisse aux fruits  Clémentines</p>	<p>Salade de penne rigate Aiguillette de poulet à la lyonnaise Haricots verts persillés Croc lait  Pomme</p>	<p>Céleri rapé sauce cocktail *Jambon braisé <i>Jambon de dinde braisé</i> Epinards hachés à la crème Petit moulé nature  Orange</p>
<p>Carottes râpées Aiguillettes de poulet à l'ancienne Coquillettes Fromage le p'tit louis  Clémentines</p>	<p><b>Végétarien</b> Œufs durs à la mayonnaise  Tarte au fromage Petit pois au jus  Vache qui rit  Poire</p>	<p>Méli mélo de carottes et céleris râpés  Paleron de bœuf braisé Polenta Tomme noire à la coupe Crème dessert au caramel</p>	<p>Khira raïta de <b>concombres</b> Rôti de veau émincé à la tomate Pommes frites au four et ketchup Fromage fouetté Madame Loik Flan au chocolat</p>
<p>Salade de riz Paupiette de veau sauce aux herbes Julienne de légumes sauce béchamel Yaourt nature sucré Galette des rois  </p>	<p>Salade scarole Raviolis à l'italienne Carré fondu Pêches au sirop</p>	<p><b>Repas le montagnard</b> Salade verte aux noix *Tartiflette au lard <i>Tartiflette au jambon de dinde</i> Chanteneige  Muffin aux myrtilles</p>	<p>*Saucisson à l'ail et cornichons <i>Pâtes tortis en salade</i> Escalope de poulet au jus Carottes à la crème Fromage blanc nature  Kiwi</p>
<p>Bouillon aux vermicelles Pavé de hoki à la bretonne Pilaf de boulgour  Brie à la coupe  Banane</p>	<p> Concombre en salade *Choucroute garnie aux deux viandes <i>Choucroute de la mer</i> Buche pilat à la coupe Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Végétarien</b> Salade de thon à la russe Escalope pané végétale Choux-fleurs sauce aurore Yaourt nature sucré  Banane</p>	<p><b>Végétarien</b> Velouté hivernal  Risotto à la tomate et au fromage Gouda à la coupe  Gâteau moelleux au yaourt </p>

\*Plat contenant du porc  
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française

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.

