

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

	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	<p>Salade de boulgour Boulettes de bœuf sauce champignons Carottes persillées Brie à la coupe Kiwi</p>	<p>Végétarien Coleslaw Penne à la ricotta et aux épinards Edam Flan à la vanille</p>	<p>Salade de chou rouge Cheeseburger Frites et ketchup Rochois à la coupe Compote pomme - banane</p>	<p>Bouillon de vermicelles Aiguillettes de poulet au jus Carottes à la crème Délice de camembert fondu Tarte au chocolat</p>	<p>Délice de thon Fricassée de poulet de Bourgogne sauce forestière Boulgour pilaf Yaourt nature Clémentine</p>
MARDI	<p>Concombres à la crème Rôti de dinde à l'ancienne Coquillettes Bridelight emmental Clémentine</p>	<p>Soupe de potiron Hachis parmentier Yaourt nature Poire</p>	<p>Végétarien Carottes râpées à l'échalote Clafoutis de légumes Purée de haricots verts Petit Louis Kiwi</p>	<p>Végétarien Céleri rémoulade Croq' végétal à la tomate Pommes de terre persillées Régal des moines à la coupe Île flottante</p>	<p>Potage de légumes *Petit salé aux lentilles Jambon de dinde braisé et lentilles Port Salut Kiwi</p>
MERCREDI	<p>Thon à la russe Quenelles de veau sauce dijonnaise Epinards hachés à la crème Merlemont à la coupe Pomme de saison</p>	<p>Salade de betteraves Cuisse de poulet rôti de Bourgogne Pommes de terre boulangères Samos Compote de pommes</p>	<p>Salade de riz Filet de colin au curry Courgettes béchamel Pavé Val de Saône à la coupe Yaourt brassé à la framboise</p>	<p>Feuilleté au fromage *Pavé de jambon sauce fermière Jambon de dinde sauce fermière Poêlée de légumes Emmental fondu Orange</p>	<p>Salade verte Emincé de veau comtois sauce colombo Purée de pommes de terre Pavé des 3 provinces à la coupe Petits suisses aux fruits</p>
JEUDI	<p>Végétarien Salade de céleri sauce cocktail Chicons et pommes de terre sauce mornay Camembert Val de Saône à la coupe Crème dessert caramel beurre salé</p>	<p>Salade de concombres Pavé de hoki sauce aurore Riz blanc Cancoillotte nature Petits suisses aux fruits</p>	<p>Médailillon de surimi à la mayonnaise Jambon de dinde braisé Riz blanc Roussot à la coupe Poire</p>	<p>Nouvel an chinois Tartare de légumes sauce soja *Rôti de porc émincé comtois sauce sichuanaise Rôti de dinde sauce sichuanaise Riz à la chinoise Petit suisse Lassi à l'ananas</p>	<p>Chandeleur Salade de torti Pavé de hoki à la crème Haricots verts persillées Cancoillotte nature Crêpe au chocolat</p>
 VENDREDI	<p>Epiphanie Salade verte Filet de colin meunière et ketchup Haricots verts au jus Fromage frais Galette des rois</p>	<p>*Cervelas vinaigrette Blanc de poulet Paleron de bœuf sauce mexicaine Brunoise de légumes Carrémenton à la coupe Clémentine</p>	<p>Salade de betteraves en lanières Couscous marocain Semoule de couscous et merguez Yaourt nature Banane</p>	<p>Salade mâche Poisson pané sauce tartare Torsades Petit fol épi Pomme de saison</p>	<p>Végétarien Salade de chou blanc Tarte au fromage Julienne à la béchamel Emmental Gâteau à la poire fondante</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.