



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Vos menus du mois de Janvier

Du 4 au 8 janvier 2021

Choux-blancs bio en salade
* **Rôti de porc émincé bio au jus**
Petits pois bio à la française
Edam à la coupe
Crème dessert au chocolat

Du 11 au 15 janvier 2021

Betteraves au fromage blanc
Bœuf comtois à la bourguignonne
Pâtes papillons
Pavé du val de saône à la coupe
Kiwi

Du 18 au 22 janvier 2021

Salade de **choux-rouges**
Navarin de poisson
Riz blanc
Stick de mimolette à croquer
Compote de pommes et nectarine

Du 25 au 29 janvier 2021

Lentilles en salade
Boulettes d'agneau au jus
Ratatouille nicoise et semoule
Emmental à la coupe
Yaourt aromatisé

Végétarien	Macédoine de légumes à la mayonnaise Bio hachis parmentier au soja Fromage fondu le fromy Pomme gala	Salade de pommes de terre à l'échalote Nuggets de poisson Carottes à la crème Petit suisse aux fruits Clémentines	Salade de penne rigate Aiguillette de poulet à la lyonnaise Haricots verts persillés Croc lait Pomme gala	Bouillon aux vermicelles * Jambon braisé Jambon de dinde braisé Epinards haché à la crème Petit moulé nature Orange
	Velouté hivernal Aiguillettes de poulet à l'ancienne Coquillettes Fromage le p'tit louis Clémentines	Végétarien Œufs durs à la mayonnaise Tarte au fromage Petit pois au jus Vache qui rit Poire	Méli mélo de carottes et céleris râpés Paleron de bœuf braisé Polenta Tomme noire à la coupe Crème dessert au caramel	Khira raita de concombres Rôti de veau émincé à la tomate Pommes frites au four Fromage fouetté madame loik Flan au chocolat
	Salade de riz Paupiette de veau sauce aux herbes Julienne de légumes sauce béchamel Yaourt nature sucré Banane	Salade scarole Raviolis à l'italienne Carré fondu Pêches au sirop	Repas le montagnard Salade verte aux noix *Tartiflette au lard Tartiflette au jambon de dinde Chanteneige Muffin aux myrtilles	*Saucisson à l'ail et cornichons Délice de thon Escalope de poulet au jus Carottes à la crème Fromage blanc nature Kiwi
	Carottes râpées Pavé de hoki à la bretonne Pilaf de boulgour Brie à la coupe Galette des rois	Concombre en salade *Choucroute garnie aux deux viandes Choucroute de la mer Buche pilat à la coupe Yaourt aromatisé	Végétarien Salade de thon à la russe Escalope pané végétale Choux-fleurs sauce aurore Yaourt nature sucré Banane	Végétarien Céleri en vinaigrette Risotto à la tomate et au fromage Gouda à la coupe Gâteau moelleux au yaourt

*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.

