



Vos menus du mois de décembre 2019

Du 2 au 6 décembre

Du 9 au 13 décembre

Du 16 au 20 décembre

Du 23 au 27 décembre
vacances scolaires

Du 30 décembre au 3 janvier
vacances scolaires

Lundi



Bouillon aux petites perles
Cordon bleu
Jardinière de légumes au jus
Fromage fondu Le Fromy
Pomme

Salade niçoise
Escalope de poulet vallée d'auge
Carottes vichy
Edam à la coupe
Kiwi

Salade de penne
Poisson blanc pané et citron
Chou fleur sauce aurore
Chanteneige
Orange bio

Céleri en remoulade
Pavé de hoki à l'estragon
Blésotto forestier
Crème de brebis
Compote de pomme et fraise

Salade de pommes de terre tartare
Croisillon feuilleté à l'emmental
Épinards hachés à la crème
Petit suisse nature
Clémentines

Mardi



Salade marocaine (tomates et concombres bio)
Boulettes de boeuf bio au jus
Semoule couscous
Mini babybel
Yaourt à la fraise

Salade de choux-blancs
*Rôti de porc à la diable
Rôti de dinde à la diable
Nouilles
Fromage à l'ail et aux fines herbes
Crème dessert à la vanille

Potage de légumes
Sauté de bœuf mironton
Navets braisés et boulgour
Petit suisse aux fruits
Pomme

Repas de fête
*Jambon cru et cornichons
Aspic de légumes œuf et jambon de dinde
Noix de joue de bœuf au cidre et champignons
Choux romanesco
Pont l'évêque à la coupe
Cœur fondant au chocolat

Carottes râpées à l'échalote
Blanquette de poulet à l'ancienne
Riz blanc
Brie à la coupe
*Liégeois au chocolat
Flan au chocolat

Mercredi



Mousse de canard
Pavé de colin sauce crème
Poireaux braisés et pommes de terre à la béchamel
Petit suisse nature sucré
Banane

Céleri sauce cocktail
Cari de lentilles et courge et riz pilaf
Rondelé aux trois poivres
Fromage blanc de Bourgogne à la mangue

Salade de concombres au fromage blanc
*Cervelas obernois
Knacks de volaille
Pommes frites au four
Vache qui rit
Mousse au chocolat



Bonne Année 2020

Jeudi



Betteraves en salade
Riz cantonnais au tofu
Samos
Orange bio

*Salami et cornichons
Roulade de volaille
Filet de merlu sauce curry
Haricots verts à l'espagnole
Yaourt nature sucré
Clémentines

Médaillon de surimi mayonnaise citronnée
Croûte forestière à la volaille
Riz pilaf
Bûche du Pilat à la coupe
Sapin de Noël
Chocolats de Noël

Salade de choux-rouges aux pommes
Omelette aux herbes
Petits pois au jus
Munster des Vosges
AOC à la coupe
Pot de crème à la vanille

Vendredi

Khira raïta de concombres
Paleron de boeuf sauce Saint Laurent
Purée dubarry
Coulommiers à la coupe
Pain d'épices au chocolat

Salade scarole
*Tartiflette au lard
Tartiflette au jambon de dinde
Carré de l'Est à la coupe
Abricot au sirop de grenadine

Taboulé à l'orientale
Tarte à la cancoillotte
Salade verte
Pavé 3 Provinces de Haute Saône à la coupe
Flan au caramel

Thon à la mayonnaise
*Coquillettes au jambon et béchamel au fromage
Coquillettes au jambon de dinde et fromage
Yaourt nature sucré
Banane

Lentilles en salade
Filet de colin meunière
Haricots beurres
Carré roussot des Vosges à la coupe
Tarte au flan

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique

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.

