INFORMATIONS MENUS
Janvier 2020

LE PLUS Cuisine Estredia	**Epiphanie** le lundi 6 **Nouvel An Chinois** le jeudi 23
RECETTE DU CHEF	**Tarte au fromage** le vendredi 17 **Gâteau moelleux à l'ananas** le jeudi 23 **Tarte cheese cake au citron** le vendredi 31
C'EST NOUVEAU !	**Tajine de pois chiches et légumes :** carottes, courgettes jaunes et vertes, pois chiches accompagnés d'une sauce à base de tomates, oignons, olives noires, curry, cumin, thym, laurier, persil, citron, sel et poivre
	Repas végétarien*: • Jeudi 9 • Vendredi 17 • Mercredi 22 • Lundi 27 **en conformité avec la loi Egalim entrée en vigueur le 1er novembre 2019*

Cuisine Estredia
Et le goût vient à vous

Scolarest Eurest medirest

Vos menus du mois de janvier 2020

Cuisine Estredia
Et le goût vient à vous

LES AVENTURES de LUCAS & ZOÉ

	Du 6 au 10 janvier 2020	Du 13 au 17 janvier 2020	Du 20 au 24 janvier 2020	Du 27 au 31 janvier 2020
Lundi	Epiphanie Salade coleslaw Paleron de bœuf strogonoff Navets braisés et pommes de terre vapeur Pavé Val de Saône à la coupe Galette des rois	Soupe au potiron Paupiette de veau au jus Purée de légumes Yaourt nature Clémentines	Céleri mayonnaise à la ciboulette Pavé de hoki à la provençale Pâtes papillons Fromage ail et fines herbes *Liégeois à la vanille *Crème dessert à la vanille*	Végétarien Lentilles en salade Boulettes de soja coulis de tomate Haricots plats Yaourt nature sucré Pomme
Mardi	Betteraves en salade ***Jambonneau braisé*** *Jambon de dinde braisé* Flageolets persillés Petit moulé nature Orange	Salade de choux-blancs Torsades au thon Camembert à la coupe Flan au chocolat	Taboulé de blé *Echine de porc sauce piquante *Rôti de dinde sauce piquante* Jeunes carottes persillées Fromage fouetté Madame Loïk Poire	Salade de choux-rouges Aiguillettes de poulet sauce vallée d'auge Polenta au potiron Coulommiers à la coupe Mousse au chocolat
Mercredi	Salade de pâtes torti Escalope de poulet aux herbes Choux-fleurs à la béchamel Carré de l'Est à la coupe Pomme	*Pâté breton et cornichons *Médaillon de canard et cornichons* ***Steak haché de bœuf à la tomate*** Haricots verts persillés Gouda à la coupe Kiwi	Végétarien Salade de pommes de terre à l'échalote Oeufs durs à la béchamel Epinards hachés crème Brie Val de Saône à la coupe Banane	Carottes râpées à l'orange ***Sauté de bœuf sauce champignons*** Pilaf de boulgour Samos Pêches au sirop
Jeudi	Végétarien Céleri râpé aux pommes et raisins Tajine de pois chiches et légumes Semoule Vache qui rit Yaourt aromatisé	***Carottes râpées bio au citron*** ***Saucisse fumée bio et ketchup*** ***Pommes de terre rissolées*** ***Carré frais*** ***Yaourt brassé à la myrtille***	Nouvel An Chinois Salade chinoise Nems au poulet et sauce nuoc mam Riz cantonais Fromage blanc de Bourgogne à la mangue Gâteau moelleux à l'ananas	Bouillon aux vermicelles Escalope viennoise Ratatouille niçoise Pavé 3 provinces de Haute Saône à la coupe Kiwi
Vendredi	Pommes de terre en salade Nuggets de poisson et citron Carottes à la crème Fromage blanc nature Banane	Végétarien Salade de riz Tarte au fromage Salade verte Fromage le P'tit Louis Compote de pomme	*Saucisson à l'ail et cornichons *Roulade de volaille* Rôti de veau émincé à la moutarde Petits pois à la française Edam à la coupe Orange	Salade scarole Brandade de poisson Carré fondu Tarte cheese cake au citron

*Plat contenant du porc
Variante sans porc

Recette du Chef · 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.