

Le Menu du Mois de Décembre 2023

Du 4 au 8 décembre 2023

Du 11 au 15 décembre 2023

Du 18 au 22 décembre 2023

Du 25 au 29 décembre 2023

LUNDI

Salade de blé
Calamar à la romaine et citron
Epinard haché à la crème
Brie à la coupe
Pomme golden

Potage de légumes
Coquillettes à la bolognaise
-
Fromage frais de St bresson
Clémentine

Céleri cocktail
Pavé de hoki à l'oseille
Purée de pommes de terre
Edam
Yaourt aromatisé

Jour férié

MARDI

Radis roses et beurre
Riz cantonnais
-
Délice de camembert fondu
Crème dessert à la vanille

Salade coleslaw
*Rôti de porc à la crème
Filet de merlu à la crème
Lentilles vertes
Crème de brebis
Compote de pomme abricot

Salade de betteraves
Nuggets de volaille et ketchup
Haricots verts au jus
Camembert val de saône
Poire

Potage de légumes verts
Lasagne de saumon
-
Petit suisse nature
Pomme gala

MERCREDI

Salade de carottes rapées
Paleron de bœuf braisé
Courgettes persillées
Merlemont saônois
Pain d'épices au chocolat

Salade de concombres
Croc fromage végétal
Jardinière de légumes
Ortolan
Petits suisses aux fruits

Salade alsacienne
Rôti émincé de veau au jus
Ratatouille
Fromage fondu fromy
Orange

Salade fraîcheur
Feuilleté au fromage
Epinard haché à la crème
Carrémembon
Compote de pomme pêche

JEUDI

Salade de mâche
*Tartiflette
Tartiflette au jambon de dinde
-
Yaourt aromatisé de St Bresson
au citron
Kiwi

Œuf dur à la vinaigrette
Poisson pané et citron
Chou fleur à la béchamel
Coulommiers
Banane

Bouillon de vermicelles
Pizza au fromage
Salade verte
Chanteneige
Flan nappé

Salade carmen
Emincé de dinde sauce vallée d'auge
Carottes façon grand-mère
Vache qui rit
Kiwi

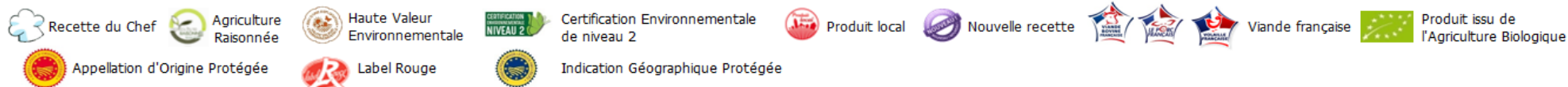
VENDREDI

Délice de thon
Escalope hachée de veau sauce barbecue
Poêlée de légumes
Vache picon
Compote de pomme fraise

*Paté forestier
Terrine de poisson aux trois légumes
et sa mayonnaise
Filet de poulet de Bourgogne aux marrons
Pommes pin
Cantal
Buche de Noël et ses chocolats

Médaille de surimi et mayonnaise
Chili con carne
Riz blanc
Yaourt nature de St Bresson
Clémentine

Salade waldorf
*Sauté de porc sauce charcutière
Paleron de bœuf sauce charcutière
Gratin dauphinois
Régal des moines
Gâteau aux poires
et aux pépites de chocolat



*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.