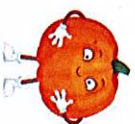


# Vos menus du mois de Novembre

## Produit du mois : le potiron



Date	Menu
Du 1 au 5 Novembre 2021	<p><b>Bonjour novembre!</b></p> <p><b>Lundi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Carotte rapée citron</li> <li><b>Veau sauté</b> sauce potiron</li> <li>Coquillotte</li> <li>Yaourt de Bourgogne aromatisé à la fraise</li> </ul> <p><b>Mardi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Haricots verts en salade</li> <li><b>Filet de poulet de Bourgogne à l'alsacienne</b></li> <li><b>Purée de potiron</b></li> <li>Charenteaise</li> <li>Poire</li> </ul> <p><b>Mercredi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre</li> <li>Eufs durs béchamel</li> <li>Épinard haché crème</li> <li>Yaourt nature sucré</li> <li>Orange</li> </ul> <p><b>Jeudi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Concombre en salade</li> <li>Escalope de poulet aux olives</li> <li>Riz blanc</li> <li>Gouda</li> <li>Mousse aux marrons</li> </ul> <p><b>Vendredi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Soupe potiron</b></li> <li><b>Filet de colin sauce madras</b></li> <li>Petits pois et carottes au jus</li> <li>Coulommier coupe</li> <li>Banane</li> </ul>
Du 8 au 12 Novembre 2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri remoulade</li> <li>Paupiette de veau sauce tomate</li> <li>Semoule</li> <li>Pavé 3 provinces</li> <li>Cocktail fruit au sirop</li> </ul>
Du 15 au 19 Novembre 2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khira raita de concombre</li> <li><b>Emincé de boeuf comtois au jus</b></li> <li>Pâtes tortis</li> <li>Bleu à la coupe</li> <li><b>Petit pot de crème de potiron</b></li> </ul>
Du 22 au 26 Novembre 2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade coleslaw</li> <li>*Emincé de porc sauce grand-mère</li> <li>Escalope de poulet façon grand-mère</li> <li>Flageolets persillés</li> <li>Fromage blanc nature</li> <li>Kiwi</li> </ul>
Du 29 Novembre au 3 Décembre 2021	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon vermicelle</li> <li><b>Sauté de boeuf comtois sauce marenge</b></li> <li>Choux-fleurs vapeur</li> <li>Kiri</li> <li>Pomme</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade marocaine</li> <li><b>Dos de lieu sauce bonne femme</b></li> <li>Ratatouille niçoise</li> <li>Carre de l'est à la coupe</li> <li>Clémentine</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de chou blanc</li> <li>Boulettes de soja et coulis de tomate</li> <li><b>Pâtes d'Alsace (TGP)</b></li> <li>Carre fondu</li> <li>Entremet caramel</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombre à la ciboulette</li> <li>*Rôti de porc jus</li> <li><b>Rôti de dinde au jus</b></li> <li>Pomme de terre en ragout</li> <li><b>Fromage blanc de Bourgogne bibelskaese</b></li> <li>Orange</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de potager</li> <li>*Pavé de jambon grillé au coulis de tomate</li> <li><b>Jambon de dinde sauce tomate</b></li> <li>Pommes frites au four</li> <li>Emmental à la coupe</li> <li>Banane</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Galette bio de tofu à l'emmental et à la crème de potiron</li> <li>Purée cressy</li> <li><b>Pavé Val de Saône</b></li> <li>Clémentine</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pommes de terre à l'échalote</li> <li>Rôti de dinde sauce charcutière</li> <li>Julienne de légumes béchamel</li> <li>Vache qui rit</li> <li>Compote pomme &amp; abricot</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paupiette de saumon et sauce au citron confit</li> <li>Céleri à la ciboulette</li> <li>Navet norman &amp; Bourgour pilaf</li> <li><b>Mandubien local à la coupe</b></li> <li>Velouté fruité</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carotte rapée à l'orange</li> <li><b>Hachis parmentier au potiron</b></li> <li>Mimolette</li> <li>Mousse chocolat</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé oriental</li> <li><b>Poisson blanc pané tartare</b></li> <li>Haricots verts persillés</li> <li>Tomme noire</li> <li><b>Muffin au potiron et aux pépites de chocolat</b></li> </ul>

\*Plat contenant du porc  
Variante sans porc

Recette du Chef Agriculture Raisonnée Produit local Nouvelle recette Vande française Produit issu de l'Agriculture Biologique Pêche durable MSC

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 diététiciens diplômés d'Etat. Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications.

