



Vos menus du mois de novembre 2020



Du 2 au 6 novembre 2020

Du 9 au 13 novembre 2020

Du 16 au 20 novembre 2020

Du 23 au 27 novembre 2020

Lundi

Salade de choux blancs
Boulettes d'agneau sauce Saint Laurent
Semoule couscous
Tomme noire à la coupe
Yaourt aromatisé

Salade niçoise
*Rôti de porc sauce diable
Rôti de dinde à la diable
Carottes persillées
Tartare à l'ail et aux fines herbes
 Kiwi

Betteraves en salade
 Emincé de poulet façon kébab
Plaf de bouillgour
Samos
 Pomme

Végétarien
Carottes râpées aux échalotes
Nuggets de blé
Choux-fleurs sauce morray
 Fromage fondu le Fromy
Compôte de pomme et fraise

Mardi

Végétarien
Pommes de terre bio à l'échalote
Bio galette de tofu façon risotto
Champignons
Julienne de légumes
Petit suisse nature sucré
 Orange

Céleri en rémoulade
 Steak haché de bœuf au jus
Polenta
Emmental à la coupe
*Liégeois au chocolat
Flan au chocolat

Salade coleslaw
Pavé de hoki à la crème
Riz blanc
 Pavé 3 Provinces de Haute Saône à la coupe
Flan à la vanille

Soupe au potiron
Filet de colin meunière
Ratatouille à la niçoise et semoule
Yaourt aromatisé
 Kiwi

Mercredi

Haricots verts en ravigote
 Bœuf bourguignon
Coquillettes
 Carré fondu
Pomme

ARMISTICE

Végétarien
Salade de pâtes torti
Sticks de mozzarella panés
Epinards à la béchamel
Fromage blanc nature
 Orange

Salade de riz
Emincé de rôti de veau au jus
Purée de navets
 Pavé du Val de Saône à la coupe
 Poire

Jeudi

Carottes râpées
Gratin de poisson
Riz créole
Fromage fondu "Yache Picon"
Crème dessert au caramel

Végétarien

Salade de choux rouges
Chicons et pommes de terre sauce morray
 Brie Val de Saône à la coupe
 Crème aux œufs

Stop gaspi alimentaire
Salade de mâche
*Tartiflette au lard
Tartiflette au jambon de dinde
Gouda à la coupe
 Pain perdu aux fruits rouges

Céleri en vinaigrette
*Jambon blanc et ketchup
Jambon de dinde et ketchup
Pommes frites au four
Edam à la coupe
*Mousse au chocolat
Flan au chocolat

Vendredi

Blé en salade
 *Tarte comtoise
Tarte à l'oignon
Salade verte
 Carré Roussot à la coupe
Cocktail de fruits au sirop

Bouillon aux vermicelles
Filet de colin sauce aurore
Poêlée de légumes d'automne
Yaourt nature sucré
 Poire

*Pâté breton et cornichons
Médailillon de canard et cornichons
Paleron de bœuf à la tomate
Haricots verts persillés
Chanteneige
 Banane

Salade scarole
Tagliatelles à la bolognaise
Petit moulu nature
 Gâteau moelleux à l'ananas

*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.