



Vos menus du mois décembre 2020

Du 30 novembre au 4 décembre

Du 7 au 11 décembre

Du 14 au 18 décembre

Du 21 au 25 décembre
Vacances Scolaires

Du 28 décembre au 1er janvier 2021
Vacances Scolaires

<p>Salade de boulgour Cordon bleu Carottes à la crème Samos Pomme</p>	<p>Salade de riz Nuggets de poisson et citron Epinards hachés à la crème Pavé du Val de Saône à la coupe Orange</p>	<p>Salade de concombre à la crème Hachis Parmentier Tomme noire à la coupe *Liégeois à la vanille Flan à la vanille</p>	<p>Blé en salade Gratin de poisson Julienne de légumes Croc lait Clémentines</p>	<p>Carottes râpées au citron Rôti de dinde à la crème Riz créole Gouda à la coupe Flan au chocolat</p>
<p>Betteraves lanières en salade Brandade de poisson Fromage blanc nature Clémentines</p>	<p>Céleri sauce cocktail *Saucisse de Montbéliard Chipolats de dinde grillées Lentilles vertes Tartare à l'ail et aux fines herbes Yaourt aromatisé</p>	<p>Betteraves aux Fromage blanc Pavé de colin sauce crème Riz pilaf Carré fondu Kaki</p>	<p>Céleri mayonnaise à la ciboulette Gnocchis à la romaine Edam à la coupe Crème au caramel</p>	<p>Potage de légumes Boulettes de veau sauce forestière Semoule couscous Vache qui rit Ananas au sirop</p>
<p>Concombres en salade Paleron de bœuf aux oignons Haricots beurre Fromage fouetté Madame Loïk Flan nappé</p>	<p>Végétarien Pommes de terre en salade Clafoutis de légumes du chef Salade verte Petit moule nature Crème dessert à la vanille</p>	<p>Coquilliette en salade *Knacks Knacks de volaille Haricots verts persillés Chanteneige Pomme</p>	<p>Salade carmen *Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne Filet de lieu et sauce au confit de citron Navets braisés Yaourt nature sucré Banane</p>	<p>Végétarien Salade de pâtes torti Œufs durs sauce morney Epinards hachés en béchamel Fromage blanc nature Kiwi</p>
<p>Végétarien Choux-blancs bio en salade Omelette bio aux fines herbes Petits pois bio au jus Camembert à la coupe Yaourt bio panier de fruits jaunes</p>	<p>Bouillon aux Vermicelles Emincé de rôti de veau sauce marengo Choux fleurs à la béchamel Petit suisse nature sucré Banane</p>	<p>Repas de Noël Pâté en croûte de volaille Filet de dinde aux marrons Petites PDT grenaille persillées Pavé des 3 provinces Moelleux choco-noisette et sa crème d'hiboust au chocolat blanc</p>	<p>Aspic de poisson et asperges vertes Aiguillette de saumon meunière et sauce tartare Pommes duchesses Brie du Val de Saône à la coupe Bûche de Noël du chef aux myrtilles</p>	<p>Salade de pommes de terre tartare Poisson blanc pané et citron Ratatouille à la Niçoise Coulommiers à la coupe Gâteau aux pêches</p>
<p>Saint Nicolas Salade de mâche Lasagnes de bœuf à l'italienne Brie à la coupe Pain d'épices et ganache chocolat</p>	<p>Carottes râpées à l'échalote Aiguillettes de poulet à l'alsacienne Plaf de blé Bûche de chèvre à la coupe Compote de pomme et abricot</p>	<p>Végétarien Taboulé à l'orientale Escalope panée végétale Jeunes carottes persillées Petit suisse nature sucré Poire</p>		

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Vande 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 déposé par votre établissement. Merci de contacter votre chargé de clientèle pour en bénéficier. Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'état. Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications.

