

Vos menus du mois de Janvier



Du 4 au 8 janvier 2021

Du 11 au 15 janvier 2021

Du 18 au 22 janvier 2021

Du 25 au 29 janvier 2021

Lundi

Choux-blancs bio en salade
* **Rôti de porc émincé bio au jus**
P**etits pois bio à la française**
E**dam à la coupe**
Crème dessert au chocolat

Betteraves au fromage blanc
B**œuf comtois à la bourguignonne**
Pâtes papillons
P**avé du val de saône à la coupe**
K**ivi**

Salade de choux-rouges
Navarin de poisson
Riz blanc
Stick de mimiolette à croquer
Compote de pommes et nectarine

Lentilles en salade
Boulettes d'agneau au jus
Ratatouille nicoise et semoule
Emmental à la coupe
Yaourt aromatisé

Mardi

Végétarien
Macedoine de légumes à la mayonnaise
B**io hachis parmentier au soja**
F**romage fondu le fromy**
P**omme gala**

Salade de pommes de terre à l'échalote
Nuggets de poisson
Carottes à la crème
Petit suisse aux fruits
C**lémentines**

Salade de penne rigate
Aiguillette de poulet à la lyonnaise
Haricots verts persillés
Croc lait
P**omme gala**

Bouillon aux vermicelles
* **Jambon braisé**
J**ambon de dinde braisé**
Epinards haché à la crème
Petit moulu nature
O**range**

Mercredi

Velouté hivernal
Aiguillette de poulet à l'ancienne
Coquillettes
Fromage le p'tit louis
C**lémentines**

Végétarien
Eufs durs à la mayonnaise
T**arte au fromage**
Petit pois au jus
V**ache qui rit**
P**oire**

Méli mélo de carottes et céleris râpés
P**aleron de bœuf braisé**
Polenta
Tomme noire à la coupe
Crème dessert au caramel

Khira raïta de concombres
Rôti de veau émincé à la tomate
Pommes frites au four
Fromage fouetté madame loïk
Flan au chocolat

Jeudi

Salade de riz
Paupiette de veau sauce aux herbes
Julienne de légumes sauce béchamel
Yaourt nature sucré
B**anane**

Salade scarole
Raviolis à l'italienne
Carré fondu
Pêches au sirop

Repas le montagnard
Salade verte aux noix
*Tartiflette au lard
T**artiflette au jambon de dinde**
Chanteneige
M**uffin aux myrtilles**

*Saucisson à l'ail et cornichons
D**élice de thon**
Escalope de poulet au jus
Carottes à la crème
Fromage blanc nature
K**ivi**

Vendredi

Carottes râpées
Pavé de hoki à la bretonne
Plaf de boulogneur
B**rie à la coupe**
Galette des rois

Concombre en salade
*Choucroute garnie aux deux viandes
C**houcroute de la mer**
Buche plat à la coupe
Yaourt aromatisé

Végétarien
Salade de thon à la russe
Escalope pané végétale
Choux-fleurs sauce aurore
Yaourt nature sucré
B**anane**

Végétarien
Céleri en vinaigrette
Risotto à la tomate et au fromage
Gouda à la coupe
G**âteau moelleux au yaourt**

*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 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.

