

# Le Menu du Mois de Décembre 2022

Du 5 au 9 décembre 2022

Du 12 au 16 décembre 2022

Du 19 au 23 décembre 2022

Du 26 au 30 décembre 2022

LUNDI

Tartare de courgettes  
Moules marinières à la crème  
Pommes de terre sautées  
Vache qui rit  
Flan au caramel

Potage de légumes  
Boulettes de soja au coulis de tomate  
Pommes de terre persillées  
Cancoillotte nature  
Poire

Salade de boulgour  
Lentilles blondes  
Mijoté de légumes  
Camembert Val de Saône à la coupe  
Velouté fruit

Salade de chou blanc  
Chili sin carne  
Riz créole  
Brie Val de Saône à la coupe  
Petits suisses aux fruits

MARDI

Saint Nicolas

Taboulé de blé  
Quenelles de volaille sauce alsacienne  
Poêlée de légumes  
Yaourt brassé à l'abricot  
Pain d'épices au chocolat

Végétarien

Salade de lentilles  
Tarte au fromage  
Haricots verts persillés  
Petit Louis  
Clémentine

Céleri rémoulade  
Filet de colin meunière et citron  
Purée de pommes de terre  
Fromage frais  
Poire

Salade de pâtes tortis  
Escalope panée végétale  
Courgettes persillées  
Fromage blanc  
Clémentine

MERCREDI

Salade de chou rouge  
Filet de merlu sauce thym et miel  
Haricots beurre  
Brie Val de Saône à la coupe  
Clémentine

Salade mâche  
Œufs durs à la béchamel  
Chou fleur sauce mornay  
Pavé Val de Saône à la coupe  
Flan au chocolat

Thon à la mayonnaise  
Croûte végétarienne au soja  
Ratatouille niçoise  
Merlemont à la coupe  
Kiwi

Salade verte  
Poisson pané et mayonnaise  
Purée de pois cassés  
Emmental fondu  
Compote de poire

JEUDI

Végétarien

Terrine de légumes  
Timbale aux oignons  
Riz aux petits légumes  
Coulommiers Val de Saône à la coupe  
Pomme de saison

Khira raïta de concombres  
Filet de merlu à la crème  
Riz pilaf  
Saint Paulin  
Banane

Végétarien

Salade de betteraves en lanières  
Curry de boulgour aux légumes et au lait de coco  
Gouda à la coupe  
Crème dessert au chocolat

Potage crécy  
Ravioli de légumes  
Pavé des trois provinces à la coupe  
Banane

VENDREDI

Salade verte  
Coquillettes au soja et à la tomate et au fromage  
Edam  
Kiwi

Repas de Noël

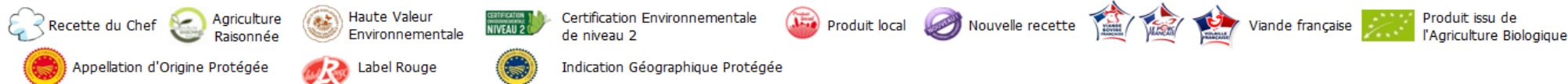
Mousse d'asperges vertes et mayonnaise  
Filet de colin meunière et ketchup  
Pommes de terre campagnardes  
Régal des moines à la coupe  
Sapin de Noël et chocolats

Repas de Noël

Mousse d'asperges vertes et mayonnaise  
Dos de colin aux cèpes  
Riz sauvage pilaf  
Rochois à la coupe  
Bûche de Noël et chocolats

Repas de Nouvel An

Mousseline de crevettes  
Filet de merlu aux pêches  
Spaëtzles  
Carrémenton à la coupe  
Gâteau calendrier du Nouvel An



\*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.