

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
*Saucisse de Montbéliard
Chipolatas de dinde
Pommes de terre persillées
Cancoillotte nature
Poire

Salade de boulgour
Quenelles de veau sauce hongroise
Mijoté de légumes
Camembert Val de Saône à la coupe
Velouté fruité

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

MARDI

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

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
*Rôti de porc comtois émincé au jus
Rôti de dinde au jus
Courgettes persillées
Fromage blanc
Clémentine

MERCREDI

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

Salade mâche
Paleron de bœuf braisé
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

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

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 à l'italienne
Pavé des trois provinces à la coupe
Banane

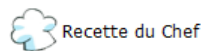
VENDREDI

Salade verte
Coquillettes à la bolognaise et au fromage
Edam
Kiwi

Pâté de volaille en croûte
Aiguillettes de poulet panées et ketchup
Pommes de terre campagnardes
Régal des moines à la coupe
Sapin de Noël et chocolats

*Terrine de lapin
Mousse d'asperges vertes et mayonnaise
Aiguillettes de poulet sauce forestière
Riz sauvage pilaf
Rochois à la coupe
Bûche de Noël et chocolats

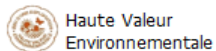
Mousseline de crevettes
Sauté de canard aux pêches
Spätzles
Carrémenton à la coupe
Gâteau calendrier du Nouvel An



Recette du Chef



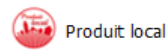
Agriculture Raisonnée



Haute Valeur Environnementale



Certification Environnementale de niveau 2



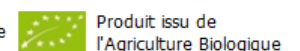
Produit local



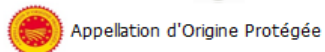
Nouvelle recette



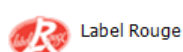
Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Indication Géographique Protégée

*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.