

# Vos menus du mois d' Octobre 2021



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

	Du 4 octobre au 8 octobre 2021	Du 11 octobre au 15 octobre	Du 18 octobre au 22 octobre 2021	Du 25 octobre au 29 octobre 2021	
	Salade de pois chiche méditerranéenne <b>Filet de colin sauce duglère</b> Epinards hachés à la crème <b>Brie Val de Saône</b> Entremet au caramel	Carottes râpées à l'orange *Emincé de porc comtois à la moutarde à l'ancienne Rôti de dinde sauce moutarde à l'ancienne Pilaf de blé <b>Carré Roussot</b> Ananas sauce chocolat	Salade de riz <b>Sauté de veau comtois à la tomate</b> Brocolis à la vapeur Fromage le p'tit louis Crème dessert au praline	Concombre bio à l'échalote Hachis parmentier (bœuf bio) <b>Gouda</b> <b>Mousse au chocolat</b>	
	Macédoine de légumes bio à la mayonnaise Sauté de bœuf bio à la bourguignonne <b>Penne rigate</b> <b>Edam</b> <b>Prunes</b>	Khira raita de concombres <b>Poisson blanc pané et citron</b> Poêlée automnale et purée de pommes de terre P'tit Fol Epi <b>Pot de crème à l'orange et chocolat au lait</b>	Végétarien	Salade de choux-blancs <b>Aiguillettes de poulet de bourgogne aux champignons</b> Petit pois au jus <b>Roucouillons de Haute Saône</b> Crème dessert au caramel	
	Betterave en salade *Chicons pommes de terre et jambon au fromage Chicons et pommes de terre à la dinde et au fromage Petit suisse nature sucré Raisins blancs	Salade César <b>Paleron de bœuf sauce cacao amer</b> Pâtes d'Alsace Yaourt aromatisé Orange	Salade coleslaw (carottes et chou bio) * <b>Saucisse fumée</b> Sauté de dinde à la crème Lentilles vertes bio <b>Carré fromager</b> <b>Flan à la vanille</b>	Végétarien	<b>Salade de pâte d'Alsace</b> Omelette au fromage Haricots verts au jus Yaourt de Bourgogne aromatisé abricot Orange
	Salade de tomates à la ciboulette <b>Filet de poulet de Bourgogne</b> sauce vallée d'auge Riz créole Emmental à la coupe *Liégeois à la vanille Crème dessert à la vanille	Végétarien	Haricots verts bio en salade <b>Raviolis aux légumes</b> <b>Salade verte</b> <b>Camembert</b> <b>Crème dessert au chocolat</b>	Salade fraîcheur <b>Steak haché de bœuf au jus</b> Pommes frites au four Carré de l'Est à la coupe Yaourt aux fruits de Montbéliard	Taboulé de blé <b>Pavé de Hoki</b> <b>et sauce au confit de citron</b> Choux-fleurs sauce mornay Fromage fondu "Vache picon" Pêches au sirop
Végétarien	Œufs durs à la mayonnaise Crêpe au fromage Salade scarole Carré fondu Flan nappé	Bouillon aux vermicelles Aiguillettes de poulet <b>sauce chocolat blanc</b> Emincé de poireaux à la crème <b>Fromage fondu "le fromy"</b> Pomme golden	Céleri sauce cocktail <b>Filet de lieu sauce nantua</b> Tortis de couleur Fromage blanc nature Banane	Halloween	Crème de citrouille <b>*Jambonneau sauce aux herbes</b> Jambon de dinde sauce aux herbes Purée de légumes d'automne <b>Pavé 3 Provinces de Haute-Saône</b> <b>Tarte au potiron</b>

\*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.