



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Vos menus du mois de janvier 2020

Du 6 au 10 janvier 2020

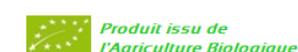
Du 13 au 17 janvier 2020

Du 20 au 24 janvier 2020

Du 27 au 31 janvier 2020

Epiphanie	Salade coleslaw Paleron de bœuf stroganoff Navets braisés et pommes de terre vapeur Pavé Val de Saône à la coupe Galette des rois	Soupe au potiron Paupiette de veau au jus Purée de légumes Yaourt nature Clémentines	Céleri mayonnaise à la ciboulette Pavé de hoki à la provençale Pâtes papillons Fromage ail et fines herbes *Liégeois à la vanille Crème dessert à la vanille	Végétarien	Lentilles en salade Boulettes de soja coulis de tomate Haricots plats Yaourt nature sucré Pomme
	Betteraves en salade * Jambonneau braisé Jambon de dinde braisé Flageolets persillés Petit moulé nature Orange	Salade de choux-blancs Torsades au thon Camembert à la coupe Flan au chocolat	Blé bio en salade * Escalope de porc bio sauce piquante Carottes bio façon vichy Fromage fondu Poire		Concombres bio au fromage blanc Cuisse de poulet rôti bio sauce vallée d'auge Purée bio au potiron Coulommiers à la coupe Liégeois au chocolat
Végétarien	Salade de pâtes torti Escalope de poulet aux herbes Choux-fleurs à la béchamel Carré de l'Est à la coupe Pomme	*Pâté breton et cornichons Médaille de canard et cornichons Steak haché de bœuf à la tomate Haricots verts persillés Gouda à la coupe Kiwi	Végétarien	Salade de pommes de terre à l'échalote Oeufs durs à la béchamel Epinards hachés crème Brie Val de Saône à la coupe Banane	Carottes râpées à l'orange Sauté de bœuf sauce champignons Pilaf de boulgour Samos Pêches au sirop
	Salade marocaine <i>(tomates et concombres bio)</i> Galette de tofu emmental bio et sauce tomate Semoule couscous Vache qui rit Yaourt aux fruits rouges	Carottes râpées bio au citron * Saucisse fumée bio et ketchup Pommes de terre rissolées Carré frais Yaourt brassé à la myrtille		Nouvel An Chinois Salade chinoise Nems au poulet et sauce nuoc mam Riz cantonais Fromage blanc de Bourgogne à la mangue Gâteau moelleux à l'ananas	Bouillon aux vermicelles Escalope viennoise Ratatouille niçoise Pavé 3 provinces de Haute Saône à la coupe Kiwi
Végétarien	Pommes de terre en salade Nuggets de poisson et citron Carottes à la crème Fromage blanc nature Banane	Végétarien	Végétarien	*Saucisson à l'ail et cornichons <i>Roulade de volaille</i> Rôti de veau émincé à la moutarde Petits pois à la française Edam à la coupe Orange	Salade scarole Brandade de poisson Carré fondu Tarte cheese cake au citron

*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.

