

Le Menu du Mois de Décembre 2024

Du 02 au 06 décembre 2024

Du 09 au 13 décembre 2024

Du 16 au 20 décembre 2024

Du 23 au 27 décembre 2024

Du 30 au 03 janvier 2025

LUNDI

*Saucisson sec
Thon vinaigrette
Chili con carne
Riz créole
Carré de l'Est
Kiwi

Taboulé de blé
*Pavé de jambon à la mexicaine
Jambon de dinde à la mexicaine
Chou fleur
Petit suisse sucré
Clémentine

Salade chinoise
Nuggets de poisson
Purée de légumes
Régal des moines
Compote de pomme banane

Salade de boulgour
Emincé de dinde au jus
Epinard haché à la béchamel
Cancoillotte
Pomme golden

Céleri remoulade
Pommes de terre sauce végétarienne
Roussot
Flan à la vanille

MARDI

Salade de tomates au basilic
Aiguillettes de poulet au barbecue
Boulgour aux petits légumes
Cancoillotte
Mousse de citron

Betteraves voronoff
Balot de veau au jus
Pommes de terre en ragout
Tomme noire
Pomme gala

Végétarien

Soupe automnale
Riz cantonnais
Yaourt nature
Kiwi

Radis rose et beurre
*Rôti de porc à la diable
Quenelles de brochets à l'armoricaine
Mélange de haricots verts
et flageolets persillés
Emmental
Compote de pomme abricot

Repas de
Nouvel an

Douceur d'avocats au fromage fondu
Aiguillettes de saumon et ketchup
Purée de patates douces
Carrémembon
Calendrier de Nouvel an

MERCREDI

Salade vietnamienne
Calamars à la romaine et mayonnaise
Haricots verts à la méridionale
Mimolette
Orange

Salade de concombres
Boulettes de soja au coulis de tomate
Petits pois carottes au jus
Buche de chèvre
Fromage blanc de St Bresson
sur son lit de fraise

Végétarien

Feuilleté au fromage fondu
*Echine de porc sauce colombo
Pavé de colin sauce colombo
Courgettes persillées
Croc'lait
Poire

Jour férié

Jour férié

JEUDI

Macédoine à la mayonnaise
*Tartiflette au lard
Tartiflette au jambon de dinde
Yaourt aromatisé
Poire

Cœuf dur à la mayonnaise
Escalope viennoise
Epinard haché à la crème
Edam
Banane

Salade provençale
Pennes à la bolognaise
Saint Paulin
Clémentine

Khira raïta de concombres
Filet de merlu à la crème
Pilaf de blé
Carrémembon saônois
Crème dessert au caramel

Salade de choux blancs
Paupiette de veau sauce buffalo
Riz blanc
Vache picon
Compote de pomme fraise

VENDREDI

Potage de légumes verts
Tarte aux fromages
Salade verte
Brie
Pain d'épice au chocolat

Céleri à la vinaigrette
Filet de colin à l'oseille
Semoule
Fromage fondu le Fromy
Compote de pomme pêche

Repas de Noël

*Pâté forestier
Salade verte savoyarde
Escalope de poulet sauce forestière
Gratin dauphinois
Fourme d'Ambert
Carré chocolat noisette de Noël
et ses chocolats

Taboulé oriental
Boulettes de bœuf sauce mironton
Carottes façon grand-mère
Fromage blanc nature
Banane

Salade de torsades
*Jambonneau braisé
Jambon de dinde braisé
Courgettes à la tomate
Camembert val de saône
Kiwi



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.