

# Le Menu du Mois de Janvier 2026

Du 05 au 09 janvier 2026

Du 12 au 16 janvier 2026

Du 19 au 23 janvier 2026

Du 26 au 30 janvier 2026

LUNDI

Salade coleslaw  
Filet de lieu sauce curry  
Semoule  
Régal des moines  
Compote de poire

Végétarien

Salade carmen  
Quenelles natures à l'estragon  
Julienne de légumes  
Petit louis  
Clémentine

Carottes râpées à l'échalote  
Rôti de dinde au jus  
Choux-fleurs à l'aurore  
Gouda  
Beignet à la framboise

Macédoine à la mayonnaise  
Balot de veau sauce portugaise  
Macaronis  
Petit suisse aux fruits  
Pommes des Vosges

MARDI

Epiphanie

Khira raïta de concombres  
Aiguillettes de poulet aux herbes  
Haricots verts au jus  
Carré de l'Est  
Galette des rois

Salade de choux blancs  
Boulettes de bœuf sauce barbecue  
Pommes de terre frites  
Brie  
Pêche au sirop

Végétarien

Salade de penne au basilic  
Timbale au fromage  
Courgettes persillées  
Yaourt nature  
Poire

Céleri cocktail  
\*Rizibizi au lard  
Rizibizi au jambon de dinde  
Bûche pilat  
Crème dessert au caramel

MERCREDI

Salade de pommes de terre  
\*Jambon braisé  
Jambon de dinde braisé  
Courgettes à la béchamel  
Carré fondu  
Orange

Potage de légumes verts  
Torsades au thon et tomate  
Edam  
Liégeois au chocolat

Betteraves voronoff  
Rissollette de veau  
Mélange de haricots plats  
et flageolets  
Tomme noire  
Banane

Taboulé de blé  
Haut de cuisse de poulet sauce poulet  
Epinards hachés à la crème  
Camembert Val de Saône  
Fromage blanc aux fruits

JEUDI

Végétarien

Potage de légumes  
Coquillettes à la bolognaise de lentilles  
Camembert cœur de lion  
Crème dessert à la vanille

\*Saucisson à l'ail  
Œuf dur à la mayonnaise  
Cordon bleu  
Epinards hachés à la béchamel  
Fromage frais au coulis de fraise  
de St Bresson  
Pomme golden

Au coin du feu

Salade verte  
\*Assiette de charcuteries et cornichons  
Assiette de charcuteries et cornichons  
Pommes de terre vapeur  
Fromage à raclette  
Mousse au chocolat

\*Cervelas  
Terrine de légumes à la mayonnaise  
Nuggets de poisson  
Purée cresson  
Croc'lait  
Clémentine

VENDREDI

Végétarien

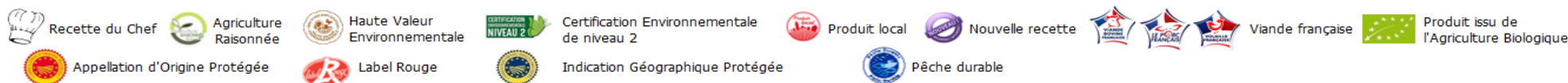
Médaillon de surimi et mayonnaise  
Sauté de bœuf sauce échalote  
Printanière de légumes au jus  
Petit suisse sucré  
Banane

Céleri rémoulade  
\*Emincé de porc à la lyonnaise  
Escalope de poulet à la lyonnaise  
Petits pois carottes persillés  
Roussot  
Flan nappé

Salade de concombres  
Dos de colin sauce rougail  
Pilaf de riz  
Cancoillotte  
Compote de pomme abricot

Végétarien

Soupe de potiron  
Pizza au fromage  
Salade verte  
Emmental  
Gâteau moelleux à l'ananas



\*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.