

Le Menu du Mois de Janvier 2026

LUNDI

Du 05 au 09 janvier 2026

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

MARDI

Epiphanie

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

MERCREDI

Végétarien

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

JEUDI

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

VENDREDI

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

Du 12 au 16 janvier 2026

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

Du 19 au 23 janvier 2026

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

Du 26 au 30 janvier 2026

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

Végétarien

Végétarien

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

Salade de pennes 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

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

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

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 crecy
 Croc'lait
Clémentine

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

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

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



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Haute Valeur Environnementale



Certification Environnementale de niveau 2



Indication Géographique Protégée



Produit local



Nouvelle recette



Label rouge



Label rouge



Label rouge



Label rouge



Label rouge



*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.