

# Le Menu du Mois de Février 2023

Du 6 au 10 février 2023

Du 13 au 17 février 2023

Du 20 au 24 février 2023

Du 27 février au 3 mars 2023

LUNDI

Choux fleurs à la vinaigrette  
Aiguillette de poulet à l'alsacienne  
Macaronis  
Fromage blanc  
Pomme gala

Céleri rémoulade  
Boulettes de bœuf sauce champignons  
Frites  
Pavé des 3 provinces à la coupe  
Yaourt à la vanille

Végétarien

Potage de légumes verts  
Riz cantonnais végétarien  
Petit Louis  
Poire

Bouillon de petites perles  
Hachis de poisson florentin  
Carrémenton à la coupe  
Pomme golden

MARDI

Végétarien  
Concombres à la ciboulette  
Galette de lentilles et boulgour  
Courgettes à la béchamel  
Gouda  
Bio crème dessert au chocolat

Salade de lentilles  
Cassolette de poisson sauce navarin  
Haricots verts au jus  
Petit suisse sucré  
Clémentine

Mardi Gras

Khira raita de concombres  
Aiguillette de poulet sauce dijonnaise  
Julienne de légumes  
Yaourt nature bio de St Bresson  
Beignet de carnaval

Carottes râpées à l'échalote  
Fricassée de poulet sauce blanquette  
Pommes de terre vapeur  
Cancolotte nature  
Crème dessert au caramel

MERCREDI

Salade de pommes de terre  
Emincé de bœuf braisé comtois  
Epinards hachés à la crème  
Tartare ail et fines herbes  
Clémentine

Thon à la vinaigrette  
Sauté de bœuf comtois sauce buffalo  
Poêlée maraîchère  
Mimolette  
Banane

Taboulé de blé  
Paupiette de veau sauce veneur  
Poireau béchamel  
Roussot à la coupe  
Compote pomme abricot

Céleri cocktail  
Rôti de veau émincé à la tomate  
Semoule  
Bûche de chèvre à la coupe  
Petits suisses aux fruits

JEUDI

Salade panipwobleme  
Chili con carne  
Riz créole  
Brie Val de Saône à la coupe  
Yaourt brassé à l'abricot

Salade de chou rouge  
Fricassé de poulet au jus  
Purée de Pommes de terre  
Emmental  
Bio crème dessert au caramel

Montagnard

Salade verte savoyarde  
\*Tartiflette au lard  
Tartiflette au jambon de dinde  
Coulommier à la coupe  
Mousse au chocolat

Délice de thon  
Macaroni à la bolognaise  
Fromage blanc  
Poire

VENDREDI

\*Pâté de foie et cornichons  
Salade de betterave à la mozzarella  
Filet de colin à la crème  
Petits pois carottes persillés  
Roussot à la coupe  
Eclair à la vanille

Végétarien  
Betteraves au fromage blanc  
Omelette au fromage  
Coquillettes à la tomate  
Camembert Val de Saône à la coupe  
Kiwi

Végétarien

\*Saucisson sec et cornichons  
Oeuf dur mayonnaise  
Pavé de hoki à l'estragon  
Lentilles blondes  
Merlemont à la coupe  
Clémentine

Salade de mâche  
Sticks de mozzarella panés  
Choux fleurs sauce aurore  
Régal à la coupe  
Gâteau napolitain



\*Pâté contenant au 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.