

# Le Menu du Mois de Janvier 2024

Du 1er au 5 janvier 2024

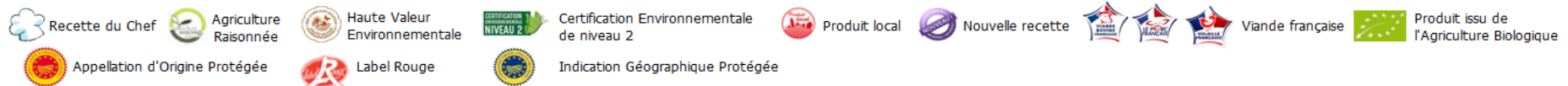
Du 8 au 12 janvier 2024

Du 15 au 19 janvier 2024

Du 22 au 26 janvier 2024

Du 29 janvier au 2 février

	Du 1er au 5 janvier 2024	Du 8 au 12 janvier 2024	Du 15 au 19 janvier 2024	Du 22 au 26 janvier 2024	Du 29 janvier au 2 février
<b>LUNDI</b>	<p><i>Jour férié</i></p>	<p><b>Epiphanie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Radis et beurre</li> <li>Bœuf aux pommes de terre et aux carottes</li> <li>Petit suisse sucré</li> <li>Galette des rois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Hachis parmentier</li> <li>Camembert Val de Saône</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de chou blanc aux noix</li> <li>Quenelles de veau au jus</li> <li>Polenta</li> <li>Carrémembon</li> <li>Petits suisses aux fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de blé</li> <li>Nuggets de poisson et citron</li> <li>Courgettes à la béchamel</li> <li>Fromage fondu de chèvre</li> <li>Kiwi</li> </ul>
<b>MARDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri sauce cocktail</li> <li>Filet de lieu à la crème</li> <li>Boulgour pilaf</li> <li>Emmental fondu</li> <li>Flan nappé</li> </ul>	<p><b>Végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Potage de légumes</li> <li>Macaronis au fromage et à la béchamel</li> <li>Carré fondu</li> <li>Pomme gala</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé oriental</li> <li>Poisson pané et citron</li> <li>Epinards hachés à la crème</li> <li>Fromage frais</li> <li>Poire</li> </ul>	<p><b>Végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade coleslaw</li> <li>Nuggets de blé</li> <li>Spaghetti à la tomate</li> <li>Bûche du pilat</li> <li>Compote de pommes fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis et beurre</li> <li>Rôti de dinde sauce herbe</li> <li>Pommes de terre vapeur</li> <li>Cancoillotte</li> <li>Flan au chocolat</li> </ul>
<b>MERCREDI</b>	<p><b>Végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de carottes râpées au citron</li> <li>Feuilleté au fromage fondu</li> <li>Courgettes à la crème</li> <li>Coulommiers</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de lentilles</li> <li>Fricassée de poulet au curry</li> <li>Haricots verts au jus</li> <li>Mimolette</li> <li>Fromage frais sur lit de fraise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Médaille de surimi à la mayonnaise</li> <li>Boulettes de bœuf comtois sauce buffalo</li> <li>Julienne de légumes</li> <li>Vache qui rit</li> <li>Banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de betteraves</li> <li>Paëlla de la mer</li> <li>Riz blanc</li> <li>Déllice de camembert fondu</li> <li>Pomme gala</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déllice de thon</li> <li>Paleron de bœuf sauce mexicaine</li> <li>Pâtes papillon</li> <li>Roussot</li> <li>Orange</li> </ul>
<b>JEUDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de chou blanc</li> <li>Paleron de bœuf aux champignons</li> <li>Riz créole</li> <li>Vache Picon</li> <li>Crème dessert à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade chinoise</li> <li>Cheese burger</li> <li>Frites et ketchup</li> <li>Brie</li> <li>Compote pomme pêche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Aiguillettes de poulet sauce blanquette</li> <li>Petits pois et carottes persillés</li> <li>Edam</li> <li>Eclair au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Pâté de foie</li> <li>Terrine de légumes</li> <li>Fricassée de poulet sauce dijonnaise</li> <li>Duo de haricots verts et haricots beurre persillés</li> <li>Fromage frais</li> <li>Poire</li> </ul>	<p><b>Végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Feuilleté au fromage fondu</li> <li>Carottes à la crème</li> <li>Régal des Moines</li> <li>Yaourt aromatisé</li> </ul>
<b>VENDREDI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pâtes alsaciennes</li> <li>*Pavé de jambon braisé</li> <li>Jambon de dinde braisé</li> <li>Haricots beurre</li> <li>Cancoillotte</li> <li>Orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Cervelas vinaigrette</li> <li>Œuf dur à la vinaigrette</li> <li>Filet de colin sauce herbe</li> <li>Blé pilaf</li> <li>Fromy</li> <li>Clémentine</li> </ul>	<p><b>Végétarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Soupe au potiron</li> <li>Tartiflette végétarienne</li> <li>Merlemont</li> <li>Kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouillon de vermicelles</li> <li>*Chicons et pommes de terre au jambon et au fromage</li> <li>Chicons et pommes de terre au jambon de dinde et au fromage</li> <li>Cancoillotte</li> <li>Clémentine</li> </ul>	<p><b>Chandeleur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade César</li> <li>Steak de veau comtois à la tomate</li> <li>Petits pois au jus</li> <li>Petit suisse sucré</li> <li>Crêpe au sucre</li> </ul>



\*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.