



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Vos menus du mois de Janvier 2022

Du 3 au 7 janvier 2022

Choux blancs bio en salade

- *Rôti de porc au jus
- Tarte au fromage
- Petit pois à la française
- Edam à la coupe
- Flan gélatiné vanille

Du 10 au 14 janvier 2022

Betteraves bio au fromage blanc Bœuf comtois à la bourguignonne

- Pâtes papillons
- Pavé du val de saône à la coupe
- Kiwi

Du 17 au 21 janvier 2022

- Salade de choux rouges
- Navarin de poisson
- Riz blanc
- Stick de mimolette à croquer
- Compote de pommes et nectarine

Du 24 au 28 janvier 2022

- Lentilles en salade
- Boulettes d'agneau au jus
- Ratatouille niçoise et semoule
- Emmental à la coupe
- Yaourt à la vanille

végétarien

Macédoine de légumes bio à la mayonnaise

- Clafouti de légumes
- Haricot beurre
- Fromage fondu le fromy
- Pomme

- Salade de pommes de terre à l'échalote
- Nuggets de poisson
- Carottes à la crème
- Petit suisse aux fruits
- Clémentines

- Salade de penne rigate
- Aiguillette de poulet à la lyonnaise
- Haricots verts persillés
- Croc lait
- Pomme

- Céleri râpé sauce cocktail
- *Jambon braisé
- Jambon de dinde braisé
- Epinards en branche bio à la crème
- Petit moulé nature
- Orange

Carottes râpées bio en salade

- Aiguillettes de poulet à l'ancienne
- Coquillettes
- Fromage le p'tit louis
- Clémentines

végétarien

- Œufs durs à la mayonnaise
- Tarte au fromage
- Petit pois bio au jus
- Vache qui rit
- Poire

- Méli mélo de carottes et céleris râpés
- Paleron de bœuf braisé
- Polenta
- Tomme noire à la coupe
- Crème dessert au caramel

Khira raïta de concombres bio en salade

- Rôti de veau émincé à la tomate
- Pommes frites au four et ketchup
- Fromage fouetté Madame loik
- Flan au chocolat

- Salade de riz
- Paupiette de veau sauce aux herbes
- Julienne de légumes sauce béchamel
- Yaourt nature sucré
- Galette des rois

- Salade scarole
- Raviolis bio aux légumes
- Carré fondu
- Pêches au sirop

Repas le montagnard

- Salade verte aux noix
- *Tartiflette au lard
- Tartiflette au jambon de dinde
- Chanteneige
- Muffin aux myrtilles

- *Saucisson à l'ail et cornichons
- Pâtes tortis en salade
- Escalope de poulet au jus
- Carottes bio à la crème
- Fromage blanc nature
- Kiwi

- Bouillon aux vermicelles
- Pavé de hoki à la bretonne
- Pilaf de boulgour
- Brie à la coupe
- Banane

- Concombre bio en salade
- *Choucroute garnie aux deux viandes
- Choucroute de la mer
- Buche pilat à la coupe
- Yaourt aromatisé

végétarien

- Macédoine de légumes bio à la vinaigrette
- Galette de tofu bio à l'emmental
- Choux-fleurs bio sauce aurore
- Yaourt nature bio et sucre
- Banane

végétarien

- Velouté hivernal
- Riz bio à la cantonnaise
- Gouda à la coupe
- Gâteau moelleux au yaourt

*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.

