

# Le Menu du Mois de Novembre 2022

Du 7 au 11 novembre 2022

Du 14 au 18 novembre 2022

Du 21 au 25 novembre 2022

Du 28 novembre  
au 2 décembre 2022

LUNDI

Salade de pommes de terre  
Rôti de dinde à l'ancienne  
Chou fleur  
Roussot à la coupe  
Compote de pommes

Repas Maori  
Salade maori ika ata  
Boulettes d'agneau aux épices  
Purée kumara  
Fromage blanc  
Tarte meringuée aux fruits rouges

\* Salade de chou blanc aux lardons  
Salade de chou blanc au jambon de dinde  
Macaronis au fromage et à la béchamel  
Fromy  
Compote pomme

Salade de riz  
Cordon bleu  
Purée de haricots verts  
Tartare ail et fines herbes  
Kiwi

MARDI

Salade de concombre et ciboulette  
Filet de merlu sauce herbe  
Semoule de couscous  
Vache qui rit  
Crème dessert au chocolat

Végétarien  
Bouillon de légumes  
Hachis végétarien  
Brie Val de Saône  
Poire

Salade de blé  
Pavé de colin sauce duglere  
Poêlée maraîchère  
Bridelight à l'emmental  
Pomme gala

Végétarien  
Coleslaw  
Couscous végétarien  
Semoule  
Pavé Val de Saône à la coupe  
Crème dessert au caramel  
beurre salé

MERCREDI

Salade de tomates à l'échalote  
Courgette farcie  
Pommes de terre sautées  
Croc'lait  
Yaourt brassé à la myrtille

Salade de betteraves  
Sauté de bœuf comtois au jus  
Riz blanc  
Edam  
Orange

Thon à la mayonnaise  
Fricassée de poulet  
de Bourgogne au jus  
Coquillettes  
Carré de l'est à la coupe  
Clémentine

\*Salami  
Blanc de poulet  
Emincé de veau comtois au jus  
Pommes de terre persillées  
Tomme noire à la coupe  
Orange

JEUDI

Végétarien  
Salade de chou rouge  
Tarte au fromage  
Haricots verts au jus  
Fromage blanc  
Banane

Céleri rémoulade  
Lasagnes à l'italienne  
Fromy  
Yaourt brassé à l'abricot

Coupe du monde de foot  
Concombre à la crème  
\*Croque Monsieur  
Stick de chèvre pané  
Salade verte  
Yaourt à boire à la fraise  
Donut

Végétarien  
Salade verte  
Ravioli à l'italienne  
Pavé des 3 provinces à la coupe  
Fromage blanc aux fruits

VENDREDI

Jour férié

\* Pâté de foie  
Terrine de légumes  
Paupiette du pêcheur sauce ciboulette  
Haricots beurre  
Vache picon  
Pomme de saison

Végétarien  
Salade de tomates au basilic  
Omelette au fromage  
Lentilles blondes  
Yaourt nature  
Banane

Soupe automnale  
Paupiette de saumon à l'oseille  
Chou fleur  
Yaourt nature  
Tarte au chocolat



\*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.