

Le Menu du Mois de Novembre 2023

Du 06 novembre au 10 novembre

Du 13 novembre au 17 novembre

Du 20 novembre au 24 novembre

Du 27 novembre au 1er décembre

LUNDI

Salade de penne rigates
Fricassée de poulet de Bourgogne en blanquette
Haricots plats
Coulommiers
Kiwi

Salade de boulgour
Pavé de hoki sauce bretonne
Brocolis
Vache qui rit
Mosaïque de fruits

Salade chinoise
Quenelles de veau à la dijonnaise
Semoule
Yaourt nature de St Bresson
Compote de pomme mirabelle

*Saucisson sec
Feuilleté au fromage
Cordon bleu
Petits pois carottes au jus
Ortolan
Kiwi

MARDI

Salade de concombre à la ciboulette
*Petit salé aux lentilles
-
Filet de lieu à la dijonnaise
Lentilles blondes
Fromage fondu de chèvre
Compote de pomme ananas

Céleri rémoulade
Emincé de poulet façon kebab et ketchup
Frites
Fromage frais nature de St Bresson
Pomme golden

Végétarien
Bouillon de vermicelles
Boulettes de soja au coulis de tomate
Julienne de légumes
Fourme d'Ambert
Clémentine

Soupe de potiron
Torsade au thon
-
Carrémenton saônois
Petits suisses aux fruits

MERCREDI

Végétarien
Salade de mâche
Escalope panée végétale
Purée de céleri
Chanteneige
Yaourt brassé de St Bresson à la myrtille

Salade de tomates au basilic
Rôti de veau émincé à la diable
Polenta
Fromage fondu fromy
Flan nappé

Khira raïta de concombres
Nuggets de poisson
Epinards hachés à la béchamel
Régal des moines
Eclair au chocolat

Salade de betteraves
Chou farci à la tomate et pommes de terre
-
Fromage blanc nature
Orange

JEUDI

Salade de choux rouges
Boulettes d'agneau à la tomate
Courgettes persillées
Saint nectaire
Chou à la vanille

*Saucisson à l'ail
Œuf dur à la viniagrette
Parmentier aux carottes
-
Merlemont saônois
Clémentine

Franc-comtois
Salade verte saônoise
*Saucisse de Montbéliard
Knack de volaille
Pommes de terres à la vapeur
Cancoillotte
Ile flottante

Végétarien
Œuf dur à la mayonnaise
Tarte au fromage
Ratatouille niçoise
Charcennay
Banane

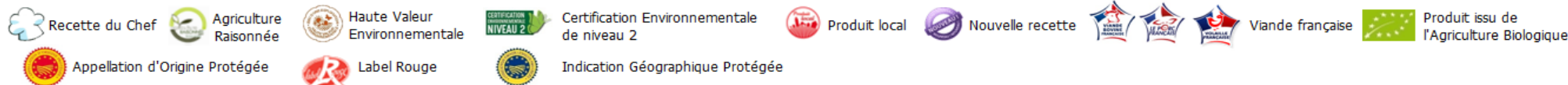
VENDREDI

Terrine de légumes et mayonnaise
Paëlla aux fruits de mer
-
Petit suisse sucré
Poire

Végétarien
Potage de légumes verts
Macaroni au fromage et à la béchamel
-
Brie à la coupe
Banane

Médaille de surimi et mayonnaise
Rôti de dinde sauce barbecue
Riz blanc
Camembert val de Saône
Poire

Céleri remoulade
*Echine de porc aux herbes
Pavé de colin sauce rougail
Haricots beurres
Croc lait
Crumble aux pommes



*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.