



Vos menus du mois de Novembre



Produit du mois : le potiron

Du 1 au 5 Novembre 2021

Du 8 au 12 Novembre 2021

Du 15 au 19 Novembre 2021

Du 22 au 26 Novembre 2021

Du 29 Novembre au 3 Décembre 2021

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi



<p>Bonjour novembre!</p>	<p> Céleri remoulade Paupiette de veau sauce tomate Semoule Pavé 3 provinces Cocktail fruit au sirop</p>	<p> Khira raita de concombre Boulette de bœuf braisé Pâtes tortis Bleu à la coupe Petit pot de crème de potiron</p>	<p>Betterave en lanière Escalope de poulet sauce potiron Riz créole Petit Suisse nature sucré Poire</p>	<p>Bouillon vermicelle Paleron bœuf sauce marengo Choux-fleurs vapeur Kiri Pomme</p>
<p> Carotte rapée citron Veau sauté sauce potiron Coquillettes Carré fondu Crème dessert caramel</p>	<p> Haricots verts en salade Aiguillette de poulet à l'Alsacienne Purée de potiron Chanteneige Poire</p>	<p> Salade coleslaw *Emincé de porc sauce grand-mère Escalope de poulet façon grand-mère Flageolets persillés Fromage blanc nature Kiwi</p>	<p>Salade marocaine Dos de lieu sauce bonne femme Ratatouille niçoise Carré de l'Est à la coupe Clémentine</p>	<p>Végétarien Carotte rapée à l'échalote Coquillettes à la mexicaine Camembert à la coupe Yaourt aromatisé</p>
<p>Végétarien Salade de pommes de terre Œufs durs béchamel Epinard haché crème Yaourt nature sucré Orange</p>	<p>Salade de boulgour Tarte à la cancoillotte Salade scarole Edam coupe Flan nappé</p>	<p>Végétarien <i>Salade de pommes de terre bio à l'échalote</i> <i>Sauté de dinde bio sauce charcutière</i> <i>Poêlée de légumes (légumes bio)</i> <i>Vache qui rit</i> <i>Compote pomme & abricot</i></p>	<p>Végétarien Salade de chou blanc Boulettes de soja et coulis de tomate Polenta Carré fondu Entremet caramel</p>	<p><i>Concombre bio à la ciboulette</i> <i>*Rôti de porc bio au jus</i> <i>Pommes de terre rissolée</i> <i>Fromage blanc nature</i> <i>Orange</i></p>
<p><i>Concombre bio en salade</i> <i>Escalope de poulet bio aux olives</i> <i>Riz blanc</i> <i>Gouda en portion</i> <i>Yaourt à la vanille</i></p>	<p></p>	<p>Végétarien Œufs durs cocktail Galette bio de tofu à l'emmental et à la crème de potiron Purée crecy Pavé Val de Saône Clémentine</p>	<p><i>Haricots verts bio en salade</i> <i>*Sauté de porc bio sauce provençale</i> <i>Pommes frite au four</i> <i>Emmental portion</i> <i>Banane</i></p>	<p> *Cervelas et cornichons <i>Médaille de surimi et citron</i> Boulette de veau sauce colombo Mélange de blé et petits légumes en pilaf Fromage fondu Le Fromy Compote pomme & fraise</p>
<p> Soupe potiron Filet de colin sauce madras Petits pois et carottes au jus Coulommier coupe Banane</p>	<p>Végétarien <i>Betteraves bio au fromage blanc</i> <i>Risotto bio aux potirons</i> <i>Carré fromager</i> <i>Pomme</i></p>	<p> Céleri à la ciboulette Paupiette de saumon et sauce au citron confit Navet mornay & Boulgour pilaf Petit moulu nature Velouté fruit</p>	<p>Anti gaspi Carotte rapée à l'orange Hachis parmentier au potiron Mimolette Mousse chocolat</p>	<p>Taboulé oriental Poisson blanc pané tartare Haricots verts persillés Tomme noire Muffin au potiron et aux pépites de chocolat</p>

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique

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.

