

Le Menu du Mois de Janvier 2025

Du 06 au 10 janvier 2025

Du 13 au 17 janvier 2025

Du 20 au 24 janvier 2025

Du 27 au 31 janvier 2025

LUNDI

Epiphanie

Carottes râpées à l'orange
Rôti de dinde à la tomate
Haricots beurres
Régal des moines
Galette des rois

MARDI

Salade carmen
*Echine de porc au jus
Galette aux lentilles et boulgour
Epinard haché à la béchamel
Carré fondu
Clémentine

MERCREDI

Végétarien

Potage de légumes
Coquillettes et légumes au fromage
-
Saint Paulin
Banane

JEUDI

Salade verte
Steak haché au jus
Frites et ketchup
Petit suisse aux fruits
Pomme gala

VENDREDI

Œuf dur à la mayonnaise
Cassolette de poisson sauce navarin
Jardinière de légumes au jus
Tomme noire
Yaourt brassé à la fraise
de St Bresson

Végétarien

Taboulé de blé
Boulettes de bœuf braisées
Courgettes persillées
Vache qui rit
Flan au caramel

Céleri sauce cocktail
Couscous végétarien
Semoule couscous
Carré de l'Est
Crème dessert à la vanille

Salade de choux rouges
Gratin de saumon et pommes de terre mornay
-
Saint Nectaire
Compote de pomme fraise

Salade de betteraves
*Rôti de porc à la diable
Croc fromage végétal
Petits pois carottes au jus
Carré de saône
Poire

*Cervelas
Médaille de surimi à la mayonnaise
Aiguillettes de poulet sauce vallée d'auge
Riz créole
Fromage blanc nature
Clémentine

Végétarien

Soupe de potiron
*Macaronis au jambon sauce mornay
Macaroni au jambon de dinde sauce mornay
-
Emmental
Pomme golden

Salade de concombres
Dos de colin sauce rougail
Pommes de terre à l'anglaise
Brie
Mousse au chocolat

Thon à la mayonnaise
Haut de cuisse de poulet sauce bourguignon
Mélange de haricots verts
et flageolets persillés
Yaourt aromatisé
Orange

Radis rose et beurre
Rissollette de veau
Epinard haché à la crème
Gouda
Choux à la vanille

Macédoine à la mayonnaise
Pizza au fromage
Salade verte
Cancollotte
Compote de pomme abricot

Nouvel an chinois

Salade de betteraves voronoff
Gratin de poisson
Torsades
Edam
Liégeois au chocolat

Bouillon aux vermicelles
Hachis parmentier
-
Yaourt brassé à la myrtille
de St Bresson
Kiwi

Salade de boulgour
*Emincé de porc au jus
Paupiette de pêcheur à la ciboulette
Courgette à la provençale
Croc'lait
Banane

Végétarien

Salade chinoise
Aiguillettes de poulet sauce aigre douce
Riz parfum thai
Roussot
Lassi à l'ananas

Céleri remoulade
Nuggets de blé et ketchup
Carottes façon grand-mère
Camembert val de saône
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.