



Vos menus du mois décembre 2020

Du 30 novembre au 4 décembre

Du 7 au 11 décembre

Du 14 au 18 décembre

Du 21 au 25 décembre

Du 28 décembre au 1er janvier 2021

Vacance Scolaires

Vacance Scolaires

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

<p>Salade de boulgour Cordon bleu Carottes à la crème Samos Pomme</p>	<p>Salade de riz Nuggets de poisson et citron Epinards hachés à la crème Pavé du Val de Saône à la coupe Orange</p>	<p>Concombre bio à la crème Sauté de boeuf bio (vbf) au jus Purée de pommes de terre carré fromager à la coupe Crème dessert au chocolat</p>	<p>Blé en salade Gratin de poisson Julienne de légumes Croc lait Clémentines</p>	<p>Carottes râpées bio au citron Sauté de dinde bio à la crème Riz créole Gouda à la coupe Mousse au chocolat</p>
<p>Betteraves lanières en salade Brandade de poisson Fromage blanc nature Clémentines</p>	<p>Céleri sauce cocktail *Saucisse de Montbéliard Chipolats de dinde grillées Lentilles vertes Tartare à l'ail et aux fines herbes Yaourt aromatisé de Montbéliard</p>	<p>Betteraves aux Fromage blanc Pavé de colin sauce crème Riz pilaf Cancailotte nature du Doubs Kaki</p>	<p>Végétarien Céleri mayonnaise à la ciboulette Gnocchis à la romaine Edam à la coupe Crème au caramel</p>	<p>Potage de légumes Boulettes de veau sauce forestière Semoule couscous Vache qui rit Ananas au sirop</p>
<p>Salade de pâtes d'Alsace (IGP) Emincé de boeuf comtois sauce oignons Haricots beurres Fromage fouetté Madame Loik Yaourt de Bourgogne aromatisé à la fraise</p>	<p>Végétarien Pommes de terre en salade Clafoutis de légumes du chef Salade verte Petit moulu nature Crème dessert à la vanille</p>	<p>Coquille en salade *Grillade de porc comtoise (IGP) au jus Knacks de volaille Haricots verts persillés Chanteneige Pomme</p>	<p>Salade carmen *Escalope de porc comtoise (IGP) la moutarde à l'ancienne Filet de lieu et sauce au confit de citron Navets braisés Yaourt nature sucré Banane</p>	<p>Végétarien Salade de pâtes torti Œufs durs sauce mornay Epinards hachés en béchamel Fromage blanc nature Kiwi</p>
<p>Végétarien Choux-blancs bio en salade Omelette bio aux fines herbes Petits pois bio au jus Camembert à la coupe Yaourt bio panier de fruits jaunes</p>	<p>Bouillon aux Vermicelles Rôti de veau émincé comtois sauce marenge Choux fleurs à la béchamel Petit suisse nature sucré Banane</p>	<p>Repas de Noël Pâté en croûte de volaille Filet de dinde aux marrons Petites PDT grenaille persillées Pavé des 3 provinces Moelleuse choco-noisette et sa crème chiboust au chocolat blanc</p>	<p>Repas de Noël Aspic de poisson et asperges vertes Aiguillette de saumon meunière et sauce tartare Pommes duchesses Brie du Val de Saône à la coupe Buche de Noël du chef aux myrtilles</p>	<p>Salade de pommes de terre tartare Poisson blanc pané et citron Ratatouille à la Niçoise Mandubien local à la coupe Gâteau aux pêches</p>
<p>Saint Nicolas Salade de mâche Lasagnes de boeuf à l'italienne brie à la coupe Pain d'épices et ganache chocolat</p>	<p>Carottes râpées bio à l'échalote Haut de cuisse de poulet bio à l'alsacienne Boullgour bio façon pilaf Mini babybel Compote de pomme et abricot</p>	<p>Végétarien Taboulé à l'orientale Escalope panée végétale Jeunes carottes persillées Petit suisse nature sucré Poire</p>		

*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.

