

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



Céleri remoulade
 Filet de lieu à la crème de fenouil
Semoule
 Pavé 3 provinces
Cocktail fruit au sirop

Khira raita de concombre
Boulette de soja et coulis de tomate
Pâtes tortis
Bleu à la coupe
 Petit pot de crème de potiron

Betterave en lanière
 Filet de cabillaud à la crème de potiron
Riz créole
Petit Suisse nature sucré
 Poire

Bouillon vermicelle
 Filet de lieu à la tomate
Choux-fleurs vapeur
Kiri
 Pomme

Mardi

Carotte rapée citron
Timbale d'endives
Poêlée picadilly et Coquillettes
Carré fondu
Crème dessert caramel

Haricots verts en salade
 Filet de saumon au velouté de basilic
 Purée de potiron
 Chanteneige
 Poire

Salade coleslaw
Tortilla de patata
Flageolets persillés
Fromage blanc nature
 Kiwi

Salade marocaine
 Dos de lieu sauce bonne femme
 Ratatouille niçoise
Carré de l'Est à la coupe
 Clémentine

Végétarien

Carotte rapée à l'échalote
Coquillettes à la mexicaine
Camembert à la coupe
Yaourt aromatisé

Mercredi

Végétarien

Salade de pommes de terre
Œufs durs béchamel
 Epinard haché crème
Yaourt nature sucré
 Orange

Salade de boulgour
 Tarte à la cancoillotte
 Salade scarole
Edam coupe
Flan nappé

Salade de pommes de terre à l'échalote
Timbale aux oignons
 Julienne de légumes béchamel
 Vache qui rit
Compote pomme & abricot

Végétarien

Salade de chou blanc
Boulettes de soja et coulis de tomate
Polenta
Carré fondu
 Entremet caramel

Concombre à la ciboulette
Omelette à la basquaise
Pomme de terre en ragoût
Fromage blanc nature
 Orange

Jeudi

Concombre en salade
Croûte forestière
Riz blanc
Gouda
Flan à la vanille



Végétarien

Œufs durs cocktail
 Galette bio de tofu à l'emmental et à la crème de potiron
Purée crecy
 Pavé Val de Saône
 Clémentine

Salade du potager
Œufs durs sauce aurore
Pommes frite au four
Emmental à la coupe
 Banane

Médailillon de surimi et citron
Galette aux lentilles et boulgour
Mélange de blé et petits légumes en pilaf
 Fromage fondu Le Fromy
Compote pomme & fraise

Vendredi

Soupe potiron
 Filet de colin sauce madras
 Petits pois et carottes au jus
Coulommier coupe
 Banane

Végétarien

Betterave fromage blanc
 Risotto potiron
Saint Paulin
 Pomme

Céleri à la ciboulette
Paupiette de saumon et sauce au citron confit
 Navet mornay & Boulgour pilaf
Petit moulu nature
Velouté fruit

Anti gaspi

Carotte rapée à l'orange
 Brandade de poisson
Mimolette
Flan au chocolat

Taboulé oriental
 Poisson blanc pané tartare
 Haricots verts persillés
Tomme noire
 Muffin au potiron et aux pépites de chocolat

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Pêche durable MSC

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.

