

# Le Menu du Mois de Décembre 2023

Du 4 au 8 décembre 2023

Du 11 au 15 décembre 2023

Du 18 au 22 décembre 2023

Du 25 au 29 décembre 2023

LUNDI

Salade de blé  
Calamar à la romaine et citron  
Epinard haché à la crème  
Brie à la coupe  
Pomme golden

Potage de légumes  
Coquillettes à la bolognaise  
Fromage frais de St bresson  
Clémentine

Céleri cocktail  
Pavé de hoki à l'oseille  
Purée de pommes de terre  
Edam  
Yaourt aromatisé

Jour férié

MARDI

Végétarien

Radis roses et beurre  
Riz cantonnais  
Délice de camembert fondu  
Crème dessert à la vanille

Salade coleslaw  
\*Rôti de porc à la crème  
Filet de merlu à la crème  
Lentilles vertes  
Crème de brebis  
Compote de pomme abricot

Salade de betteraves  
Nuggets de volaille et ketchup  
Haricots verts au jus  
Camembert val de saône  
Poire

Potage de légumes verts  
Lasagne de saumon  
Petit suisse nature  
Pomme gala

MERCREDI

Saint Nicolas

Salade de carottes rapées  
Paleron de bœuf braisé  
Courgettes persillées  
Merlemont saônois  
Pain d'épices au chocolat

Végétarien

Salade de concombres  
Croc fromage végétal  
Jardinière de légumes  
Ortolan  
Petits suisses aux fruits

Salade alsacienne  
Rôti émincé de veau au jus  
Ratatouille  
Fromage fondu fromy  
Orange

Végétarien

Salade fraîcheur  
Feuilleté au fromage  
Epinard haché à la crème  
Carrémembon  
Compote de pomme pêche

JEUDI

Recette du Chef

Salade de mâche  
\*Tartiflette  
Tartiflette au jambon de dinde  
Yaourt aromatisé de St Bresson au citron  
Kiwi

Végétarien

Œuf dur à la vinaigrette  
Poisson pané et citron  
Chou fleur à la béchamel  
Coulommiers  
Banane

Végétarien

Bouillon de vermicelles  
Pizza au fromage  
Salade verte  
Chanteneige  
Flan nappé

Végétarien

Salade carmen  
Emincé de dinde sauce vallée d'auge  
Carottes façon grand-mère  
Vache qui rit  
Kiwi

VENDREDI

Délice de thon  
Escalope hachée de veau sauce barbecue  
Poêlée de légumes  
Vache picon  
Compote de pomme fraise

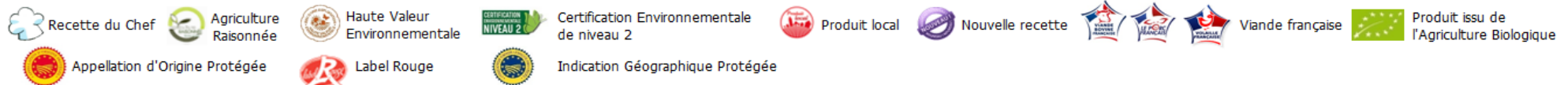
Repas de Noël

\*Paté forestier  
Terrine de poisson aux trois légumes et sa mayonnaise  
Filet de poulet de Bourgogne aux marrons  
Pommes pin  
Cantal  
Buche de Noël et ses chocolats

Médaille de surimi et mayonnaise  
Chili con carne  
Riz blanc  
Yaourt nature de St Bresson  
Clémentine

Repas de Nouvel An

Salade waldorf  
\*Sauté de porc sauce charcutière  
Paleron de bœuf sauce charcutière  
Gratin dauphinois  
Régal des moines  
Gâteau aux poires et aux pépites de chocolat



\*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.