

Le Menu du Mois de Février 2023

Du 6 au 10 février 2023

Du 13 au 17 février 2023

Du 20 au 24 février 2023

Du 27 février au 3 mars 2023

	Du 6 au 10 février 2023	Du 13 au 17 février 2023	Du 20 au 24 février 2023	Du 27 février au 3 mars 2023
LUNDI	Choux fleurs à la vinaigrette Aiguillette de poulet à l'alsacienne Macaronis Fromage blanc Pomme gala	Céleri rémoulade Boulettes de bœuf sauce champignons Frites Pavé des 3 provinces à la coupe Yaourt aromatisé	Potage de légumes verts Riz cantonnais végétarien Petit Louis Poire	Bouillon de petites perles Hachis de poisson florentin Carrémentbon à la coupe Pomme golden
MARDI Végétarien	Concombres à la ciboulette Galette de lentilles et boulgour Courgettes à la béchamel Gouda Bio crème dessert au chocolat	Salade de lentilles Cassolette de poisson sauce navarin Haricots verts au jus Petit suisse sucré Clémentine	Mardi Gras Khira raïta de concombres Aiguillette de poulet sauce dijonnaise Julienne de légumes Yaourt nature bio de St Bresson Beignet de carnaval	Carottes râpées à l'échalote Fricassée de poulet sauce blanquette Pommes de terre vapeur Cancillotte nature Crème dessert au caramel
MERCREDI	Salade de pommes de terre Emincé de bœuf braisé comtois Epinards hachés à la crème Tartare ail et fines herbes Clémentine	Thon à la vinaigrette Sauté de bœuf comtois sauce buffalo Poêlée maraîchère Mimolette Banane	Taboulé de blé Paupiette de veau sauce veneur Poireau béchamel Roussot à la coupe Compote pomme abricot	Céleri cocktail Rôti de veau émincé à la tomate Semoule Bûche de chèvre à la coupe Petits suisses aux fruits
JEUDI	Salade panipobleme Chili con carne Riz créole Brie Val de Saône à la coupe Velouté fruit	Salade de chou rouge Fricassé de poulet au jus Purée de Pommes de terre Emmental Bio crème dessert au caramel	Montagnard Salade verte savoyarde *Tartiflette au lard Tartiflette au jambon de dinde Coulommier à la coupe Mousse au chocolat	Délice de thon Macaroni à la bolognaise Fromage blanc Poire
 VENDREDI	*Pâté de foie et cornichons Salade de betterave à la mozzarella Filet de colin à la crème Petits pois carottes persillés Roussot à la coupe Eclair à la vanille	Végétarien Betteraves au fromage blanc Omelette au fromage Coquillettes à la tomate Camembert Val de Saône à la coupe Kiwi	*Saucisson sec et cornichons Oeuf dur mayonnaise Pavé de hoki à l'estragon Lentilles blondes Merlemont à la coupe Clémentine	Végétarien Salade de mâche Sticks de mozzarella panés Choux fleurs sauce aurore Régal à la coupe Gâteau napolitain

- Recette du Chef
- Agriculture Raisonnée
- Haute Valeur Environnementale
- Certification Environnementale de niveau 2
- Produit local
- Nouvelle recette
- Appellation d'Origine Protégée
- Label Rouge
- Indication Géographique Protégée
- Viande française
- Produit issu de l'Agriculture Biologique

*Pât 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.