



Vos menus du mois d'octobre 2019

Du 30 septembre au
4 octobre

Du 7 au 11 octobre

Du 14 au 18 octobre

Du 21 au 25 octobre

Du 28 octobre au
1er novembre

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

	Du 30 septembre au 4 octobre	Du 7 au 11 octobre	Du 14 au 18 octobre	Du 21 au 25 octobre	Du 28 octobre au 1er novembre
	<p>Macédoine de légumes à la mayonnaise</p> <p>Emietté de maquereaux à la tomate façon parmentier</p> <p>Pavé Val de Saône</p> <p>Kivi</p>	<p>Crème de citrouille</p> <p>Aiguillettes de poulet au comté et champignons</p> <p>Purée de patates douce</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Pomme</p>	<p>Khira raita de concombres</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz blanc</p> <p>Carré fondu</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Salade de choux-blancs</p> <p>Filet de colin sauce nantua</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Munster à la coupe</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Céleri en rémoulade</p> <p>Gnocchi à la romaine</p> <p>Tomme noire à la coupe</p> <p>Fromage blanc de Bourgogne au miel</p>
Végétarien	<p>Salade de choux-rouges aux pommes</p> <p>Cocotte de lentilles à l'indienne</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Velouté fruit</p>	<p>Taboulé de blé</p> <p>Poisson blanc pané et citron</p> <p>Emincé de poireaux à la crème</p> <p>Gouda à la coupe</p> <p>Prunes</p>	<p>Salade de tomates au basilic</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Pilaf de blé</p> <p>Roussot à la coupe</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>*Colombo d'échine de porc</p> <p>Rôti de dinde colombo</p> <p>Pennes rigate</p> <p>Madame Loïc</p> <p>Crème coco caramel</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Purée crécy</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p>Poire</p>
	<p>*Salade piémontaise</p> <p>Salade de pommes de terre au thon</p> <p>Filet de poulet de Bourgogne à la crème</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Edam à la coupe</p> <p>Banane</p>	<p>Méli mélo de carottes et céleris rapés</p> <p>Emincé de rôti de veau sauce chasseur</p> <p>Polenta au potiron</p> <p>Petit moulu nature</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>*Salade de pâtes d'Alsace (IGP)</p> <p>Salade de pâtes d'Alsace (IGP)</p> <p>Poisson à la bordelaise</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Petit suisse nature sucré</p> <p>Kivi</p>	<p>Salade de pommes de terre tartare</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Jardinière de légumes au jus</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade scarole</p> <p>*Macaronis à la carbonara</p> <p>Macaronis à la carbonara</p> <p>Samos</p> <p>Ile flottante</p>
	<p>Salade coleslaw</p> <p>Tomate farcie</p> <p>Riz créole</p> <p>Chanteneige</p> <p>Pot de crème à la vanille</p>	<p>Mousse de betterave</p> <p>*Chicons pommes de terre et jambon au fromage</p> <p>Chicons pommes de terre à la dinde et au fromage</p> <p>Brie Val de Saône</p> <p>Orange</p>	<p>Salade boulgour au thon</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Choux-fleurs sauce aurore</p> <p>Pavé 3 provinces à la coupe</p> <p>Banane</p>	<p>Carottes râpées à l'échalote</p> <p>Cuisse de poulet de Bourgogne au curry</p> <p>Boulgour</p> <p>Croc lait</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Mousse de canard et cornichons</p> <p>Aiguillettes de saumon meunière</p> <p>Brocolis sauce mornay</p> <p>Charcennay à la coupe</p> <p>Gâteau moelleux à l'ananas</p>
	<p>Salade de coquillettes</p> <p>*Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Rôti de dinde sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Raisins blancs</p>	<p>Œufs durs à la mayonnaise</p> <p>Quiche aux épinards et fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromy</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de mâche</p> <p>*Knacks et ketchup</p> <p>Knacks de volaille et ketchup</p> <p>Pommes frites au four</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Carré chocolatier</p>	<p>Pizza margherita</p> <p>Steak haché de bœuf sauce buffalo</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Orange</p>	<p>Toussaint</p>

Semaine des saveurs: les légumes d'automne

*Plat contenant du porc
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



V viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique

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.

