

Qu'est-ce qu'on mange à midi ?

Du 1 au 5 Janvier 2018

Du 8 au 12 Janvier 2018

Du 15 au 19 Janvier 2018

Du 22 au 26 Janvier 2018

Du 29 Janv au 2 Fév 2018

VACANCES SCOLAIRES

EPIPHANIE

Lundi

Nouvel an

Khira raita de concombres
*Echine de porc à la diable
Dos de colin à la moutarde
Carottes à l'ail & lentilles menagères
Bûche au chèvre
Galette des Rois

Velouté de courgettes
*Rôti de porc sauce forestière
Rôti de dinde sauce forestière
Haricots verts & flageolets persillés
Gouda
Pomme

Potage crécy
Tomate farcie
Riz blanc
Pavé du Val de Saône
Poire

Chou rouge aux pommes
Escalope de poulet sauce alsacienne
Pommes de terre persillées
Chanteneige
Yaourt de Bourgogne brassé à l'abricot

Mardi

*Saucisson sec & cornichons
Thon à la vinaigrette
Parmentier aux carottes
Pavé des 3 Provinces de Haute Saône
Clémentines

Soupe au potiron
Aiguillettes de poulet
Comté & champignons
Macaronis
Yaourt nature sucré
Kiwi

Tomates & cœur de palmier en salade
Brandade de poisson
Audincourtois
Pêche au sirop

Délice de thon
*Jambon braisé
Jambon de dinde braisé
Petits pois et carottes au jus
Mimolette
Orange

Taboulé à l'orientale
Nuggets de poisson & citron
Choux-fleurs sauce aurore
Petit suisse nature sucré
Pomme

Mercredi

Salade de riz
Rôti de dinde sauce poulet
Choux de Bruxelles
Edam
Flan nappé au caramel

Céleri en remoulade
Filet de merlu meunière
Purée hivernale
Coulommiers
Compote de pomme & fraise

Salade de boulgour
Nuggets de volaille
Julienne de légumes sauce béchamel
Carré de l'Est
Banane

Salade du potager
Spaghetti à la bolognaise
Carré fondu
Liégeois au chocolat

Macédoine de légumes à la mayonnaise
Boulettes de veau mexicaine
Haricots rouges
Emmental
Orange

Jeudi

Salade de betteraves rouges
Dos de colin sauce crème
Tortie de couleurs
Samos
Yaourt aromatisé

Salade de carottes râpées au citron
Steack haché de bœuf (VBF) au jus & ketchup
Pommes frites au four
Kiri
Ile Flottante

Salade coleslaw
Bœuf bourguignon
Pâtes d'Alsace IGP
Fromage le Fromy
Pot de crème à la vanille

Les Vosges

*Salade verte et sa garniture vosgienne
Salade verte et sa garniture vosgienne
***Vosgiflette au lard**
Vosgiflette au jambon de dinde
Le Roussot
Tarte à la myrtille

Bouillon aux vermicelles
***Tarte Comtoise**
Tarte au saumon et brocolis
Salade de mâche
Cancoillotte nature du Doubs
Mousse saveur crème brûlée

Vendredi

Potage aux légumes verts
Croûte forestière
Riz créole
Petit suisse nature sucré
Poire

Salade de mâche
*Choucroute garnie
Choucroute garnie
Camembert
Mousse au chocolat

Salade scarole
*Gratin d'endives & pommes de terre
Gratin d'endives & pommes de terre
Petit moulé ail et fines herbes
Velouté fruité

*Salade de pommes de terre à la paysanne
Pommes de terre en salade
Filet de lieu à la bretonne
Epinards hachés à la crème
Yaourt nature sucré
Clémentines

Chandeleur

Demi pamplemousse
***Cervelas obernois**
Knacks de volaille
*Haricots verts aux lardons
Haricots verts persillés
Brie du Val de Saône
Crêpe de la chandeleur

*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'intègre 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.

