

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 

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**

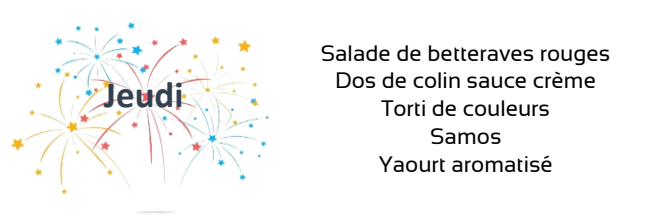
Mercredi 

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 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 

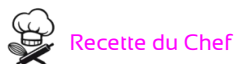
Salade de mâche
*Choucroute garnie
Choucroute garnie
Camembert
Mousse au chocolat

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

*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.

