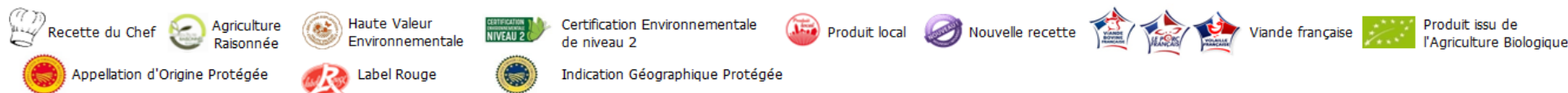


Le Menu du Mois de Octobre 2024

Semaine du goût Escale en méditerranée

	Du 07 au 11 octobre	Du 14 au 18 octobre	Du 21 au 25 octobre	Du 28 au 1er novembre
LUNDI	Potage de légumes Brandade de poisson - Carré fondu Kiwi	Salade italienne Lasagne à l'italienne - Saint Paulin Raisin blanc	Khira raita de concombres Nuggets de blé Carotte à la crème Fromage fondu le Fromy Fromage frais sur son lit de fraise de St Bresson	Taboulé de blé Emincé de dinde sauce vallée d'auge Haricots verts persillés Fourme d'Ambert Compote de poire
MARDI	Salade de concombres Escalope viennoise Epinard haché à la crème Emmental fondu Flan nappé	*Chorizo Choux fleurs sauce cocktail Paëlla de la mer Riz à paëlla Tomme noire Crème catalane	Céleri remoulade *Pommes de terre et jambon au fromage Pommes de terre et jambon de dinde au fromage - Carré de saône Compote de pomme pêche	Potage de légumes verts Coquille bolognaise - Yaourt nature sucré Kiwi
MERCREDI	Salade de betteraves *Echine de porc aux herbes Rôti de dinde aux herbes Pilaf de boulgour Fromage blanc aux fruits Orange	Terrine de légumes et sa mayonnaise Galette aux lentilles et boulgour Haricots verts au jus Vache picon Prune	Salade verte Aiguillettes de poulet sauce bourguignon Epinard haché à la béchamel Camembert val de saône Chou à la vanille	Betteraves voronoff Chili sin carne Riz créole Croc'lait Pomme gala
JEUDI	Céléris et radis rapée à l'échalote Pizza au fromage Salade verte Brie Compote de pomme fraise	Carottes râpées aux raisins secs Emincé de poulet kebab et ketchup Pommes de terre frites Buche de chèvre Abricot au sirop	Macédoine à la vinaigrette Dos de colin à l'oseille Semoule Petit suisse aux fruits Banane	Salade de choux blancs *Jambon sauce barbecue Jambon de dinde sauce barbecue Courgette persillée Régal des moines Carré à l'abricot
VENDREDI	Salade de torsades Boulettes de bœuf sauce carbonade Julienne de légumes Roussot Banane	Salade grecque horiatiki *Rôti de porc à la grecque Filet de colin à la grecque Courgettes persillées Yaourt nature au miel Tarte aux pommes	Médaillon de surimi et sa mayonnaise Balot de veau sauce dijonnaise Purée de légumes Cancoillotte Poire	Jour férié



*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.