

Le Menu du Mois de Février 2026

Du 02 au 06 février 2026

Du 09 au 13 février 2026

Du 16 au 20 février 2026

Du 23 au 27 février 2026

LUNDI

Chandeleur

Méli mélo de carottes et céleris
*Rôti de porc sauce basquaise
Rôti de dinde sauce basquaise
Haricots beurres
Brie
Crêpe de la Chandeleur
au sucre

MARDI

Salade de betteraves
Dos de colin meunière
Frites et ketchup
Vache picon
Compote de pomme abricot

MERCREDI

Végétarien

Salade de torsades
Galette de pois et blé
Ratatouille niçoise
Roussot
Orange

JEUDI

Salade de choux rouges
Jambalaya de volaille
-
Tomme blanche
Mousse au chocolat

VENDREDI

Thon à la mayonnaise
Boulettes de bœuf sauce buffalo
Petits pois carottes persillés
Fromage blanc nature
Poire

Du 09 au 13 février 2026

Salade perline
Pavé de hoki sauce dugléré
Poêlée de légumes
Yaourt brassé à la fraise
de St Bresson
Pomme golden

*Saucisson sec
Salade niçoise
Escalope viennoise
Epinards hachés à la béchamel
Régal des moines
Liégeois à la vanille

Céleri remoulade
*Echine de porc sauce lyonnaise
Couscous de pois chiches aux légumes
Semoule
Coulommiers
Petits suisses aux fruits

Potage de légumes
Raviolis à l'italienne
-
Chanteneige
Banane

Végétarien

Salade de concombres
Tarte au fromage
Salade verte
Camembert cœur de lion
Beignet chocolat noisette

Du 16 au 20 février 2026

Betteraves voronoff
Sauté de bœuf sauce bourguignon
Riz créole
Carré de l'Est
Compote de pomme pêche

Salade de carottes au citron
*Saucisse fumée
Filet de merlu sauce printanière
Pâtée de choux
Cancoillotte
Beignets nature

Salade de blé
Haut de cuisse de poulet sauce vendangeur
Courgettes persillées
Fromage blanc nature
Orange

Salade verte
Nuggets de blé et ketchup
Mélange de haricots verts
et flageolets persillés
Edam
Flan nappé

Soupe de potiron
Brandade de poisson
-
Buche pilat
Pommes des Vosges

Du 23 au 27 février 2026

Végétarien

Taboulé à l'orientale
Falafels
Epinards hachés à la crème
Emmental
Crème dessert à la vanille

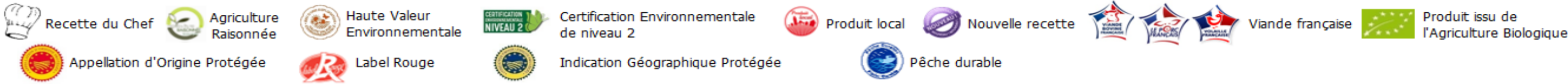
Potage de légumes verts
Coquillettes niçoise
-
Tomme noire
Pommes des Vosges

Khira raïta de concombres
Balot de veau au jus
Pommes de terre en ragout
Camembert Val de Saône
Banane

Nouvel an chinois

Nem aux petits légumes
*Emincé de porc au caramel
Riz cantonnais
Riz cantonnais
-
Fromage fondu le Fromy
Litchi au sirop

Céleri cocktail
Aiguillettes de poulet sauce rougail
Carottes persillées
Yaourt nature
Gâteau moelleux au chocolat
et noix de coco



*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.