

Le Menu du Mois de Novembre 2025

Du 03 au 07 novembre 2025

Du 10 au 14 novembre 2025

Du 17 au 21 novembre 2025

Du 24 au 28 novembre 2025

	Du 03 au 07 novembre 2025	Du 10 au 14 novembre 2025	Du 17 au 21 novembre 2025	Du 24 au 28 novembre 2025	
LUNDI	<p>Végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Taboulé oriental Escalope panée végétale Epinards hachés à la crème Régal des moines Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Pennes à la bolognaise de lentilles - Camembert cœur de lion Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de betteraves Pavé de hoki sauce ciboulette Petits pois carottes au jus Yaourt nature Pomme des Vosges 	<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw Gratin de poisson Pommes de terre à l'anglaise Cancoillotte Ananas au sirop 	
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine à la mayonnaise Quenelles nature sauce basquaise Pastas chifferi Petit suisse sucré Pomme golden 	Jour férié		<ul style="list-style-type: none"> Soupe à la tomate Riz cantonnais - Vache picon Flan nappé 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Hachis de poisson au poireaux - Coulommiers Kiwi
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Dos de colin sauce aigre douce Pilaf de riz Chanteneige Flan au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de blé Nuggets de poisson et citron Courgettes persillées Brie Orange 	<p>Végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de torsades Sticks de mozzarella panés Epinards hachés à la béchamel Roussot Poire 	<ul style="list-style-type: none"> Radis rose et beurre Couscous de pois chiche aux légumes Semoule Camembert val de Saône Flan au chocolat 	
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Thon à la mayonnaise Croc fromage végétal Duo de choux-fleurs et pommes de terre à la béchamel Cantal Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri remoulade Filet de merlu aux herbes Haricots verts au jus Fromage frais à la fraise de St Bresson Caké marbré 	<p>Repas fast food</p> <ul style="list-style-type: none"> Médaille de surimi mayonnaise Galette de pois et blé Frites et ketchup Gouda Pot de crème au chocolat 	<p>Végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Œuf dur à la vinaigrette Coquillettes et légumes au fromage - Edam Clémentine 	
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates Filet de lieu à l'oseille Carottes façon grand-mère Carré de l'Est Eclair au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de concombres Tartiflette végétarienne - Carré fondu Flan à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de choux blancs Timbale de thon à la tomate Poêlée maraichère Tomme noire Compote de pomme pêche 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri cocktail Nuggets de blé Courgettes à la provençale Petit suisse aux fruits Gâteau moelleux au yaourt 	



*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.