

Le Menu du Mois de Octobre 2025

Semaine des saveurs Cap sur l'Outre-Mer

Du 06 au 10 octobre 2025

Du 13 au 17 octobre 2025

Du 20 au 24 octobre 2025

Du 27 au 31 octobre 2025

	Du 06 au 10 octobre 2025	Du 13 au 17 octobre 2025	Du 20 au 24 octobre 2025	Du 27 au 31 octobre 2025
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> Céleri remoulade Filet de merlu sauce portugaise Frites Edam Pot de crème au chocolat 	Ile de la Réunion <ul style="list-style-type: none"> Taboulé façon créole Cari d'œufs au massalé Bringelles béchamel au curcuma (Aubergines) Régal des moines Ananas au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Khira raïta de concombres Falafels au coulis de tomates Choux-fleurs Madame loïk Beignet fourré au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves voronoff Coquillettes à la niçoise Yaourt nature Pomme
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de blé Dos de colin meunière Epinards hachés à la béchamel Brie Compote de pomme abricot 	Ile de la Guadeloupe <ul style="list-style-type: none"> Salade des Îles Cassolette de poisson navarin Lentilles à la créole Tomme blanche Crème à la noix de coco et au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de potiron Filet de merlu poché citron Macaronis à la crème Fromage blanc aux fruits Raisin blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri cocktail Filet de lieu sauce bretonne Riz blanc Roussot Pêche au sirop
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade napolitaine Escalope panée végétale Haricots verts au jus Carré de l'Est Pomme golden 	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine à la mayonnaise Quenelles nature à la tomate Riz créole Vache qui rit Orange 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Filet de colin sauce pochouse Semoule Coulommiers Compote de pomme fraise 	Végétarien <ul style="list-style-type: none"> Salade de boulgour Nuggets de blé Courgettes à la béchamel Tomme noire Flan au chocolat
JEUDI	Végétarien <ul style="list-style-type: none"> Salade de betteraves Pizza soleillade Salade verte Carré fondu Flan nappé 	Ile de la Martinique <ul style="list-style-type: none"> Carottes rapées à la martiniquaise Galette de pois et blé Purée de patates douces Petit suisse sucré Banane 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates à l'échalote Sticks de mozzarella panés Petis pois carottes au jus Saint Nectaire Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Médailillon de surimi à la mayonnaise Flageolets à la hongroise Haricots plats Cancoillotte Kiwi
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> Thon à la mayonnaise Torsades à la tomate et fromage Yaourt brassé à la myrtille de St Bresson Raisin blanc 	Ile de Mayotte <ul style="list-style-type: none"> Samoussas de légumes Filet de lieu sauce vanillée Achards de légumes aux épices Emmental Tarte au citron 	Végétarien <ul style="list-style-type: none"> Salade de riz Nems de légumes et ketchup Epinards hachés à la crème Camembert val de Saône Prunes 	Halloween <ul style="list-style-type: none"> Soupe verte de la sorcière PDT au cheddar et oignon Mimolette Gourmandise au potiron



*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.