

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	<p>Céleri remoulade *Rôti de porc sauce portugaise <i>Rôti de dinde sauce portugaise</i> Frites Edam Mousse au chocolat</p>	<p>Ile de la Réunion Taboulé façon créole Cari d'œufs au massalé Bringelles béchamel au curcuma (Aubergines) Régal des moines Ananas au sirop</p>	<p>Khira raïta de concombres Aiguillettes de poulet sauce barbecue Choux-fleurs Madame loïk Beignet fourré au chocolat</p>	<p>Betteraves voronoff Coquillettes à la niçoise - Yaourt nature Pomme</p>
MARDI	<p>Salade de blé Dos de colin meunière Epinards hachés à la béchamel Brie Compote de pomme abricot</p>	<p>Ile de la Guadeloupe Salade des Îles Cuisse de poulet façon boucané Lentilles à la créole Tomme blanche Blanc manger coco</p>	<p>Soupe de potiron *Macaronis à la carbonara <i>Macaronis à la carbonara</i> - Fromage blanc aux fruits Raisin blanc</p>	<p>Céleri cocktail Balot de veau sauce grand-mère Riz blanc Roussot Pêche au sirop</p>
MERCREDI	<p>Salade napolitaine Steak haché de poulet sauce mexicaine Haricots verts au jus Carré de l'Est Pomme golden</p>	<p>Macédoine à la mayonnaise Quenelles de veau à la tomate Riz créole Vache qui rit Orange</p>	<p>Salade verte Filet de colin sauce pochouse Semoule Coulommiers Compote de pomme fraise</p>	<p>Végétarien Salade de boulgour Nuggets de blé Courgettes à la béchamel Tomme noire Flan au chocolat</p>
JEUDI	<p>Végétarien Salade de betteraves Pizza soleillade Salade verte Carré fondu Flan nappé</p>	<p>Ile de la Martinique Carottes rapées à la martiniquaise *Emincé de porc colombo <i>Galette de pois et blé</i> Purée de patates douces Petit suisse sucré Banane</p>	<p>*Paté de campagne <i>Blanc de poulet</i> Boulettes de bœuf aux échalotes Petis pois carottes au jus Saint Nectaire Liégeois à la vanille</p>	<p>Médailillon de surimi à la mayonnaise Rôti de dinde au jus Mélange de haricots plat et flageolets Cancoillotte Kiwi</p>
VENDREDI	<p>*Saucisson à l'ail <i>Thon à la mayonnaise</i> Raviolis à l'italienne - Yaourt brassé à la myrtille de St Bresson Raisin blanc</p>	<p>Ile de Mayotte Samoussas de légumes Filet de lieu sauce vanillée Achards de légumes aux épices Emmental Tarte au citron</p>	<p>Végétarien Salade de riz Nems de légumes et ketchup Epinards hachés à la crème Camembert val de Saône Prunes</p>	<p>Halloween Soupe verte de la sorcière *PDT au cheddar, jambon et oignons <i>PDT au cheddar, jambon de dinde et oignon</i> - Mimolette Gourmandise au potiron</p>



*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.