



# Vos menus du mois de décembre 2019

Du 2 au 6 décembre

Du 9 au 13 décembre

Du 16 au 20 décembre

Du 23 au 27 décembre  
vacances scolaires

Du 30 décembre au 3 janvier  
vacances scolaires

Lundi



Bouillon aux petites perles  
Cordon bleu  
Jardinière de légumes au jus  
Fromage fondu Le Fromy  
Pomme

Salade niçoise  
Escalope de poulet vallée d'auge  
Carottes vichy  
Edam à la coupe  
Kiwi

Salade de penne  
Poisson blanc pané et citron  
Chou fleur sauce aurore  
Chanteneige  
Orange bio

Céleri en remoulade  
Pavé de hoki à l'estragon  
Blésotto forestier  
Crème de brebis  
Compote de pomme et fraise

Salade de pommes de terre tartare  
Croisillon feuilleté à l'emmental  
Epinards hachés à la crème  
Petit suisse nature  
Clémentines

Mardi



Salade coleslaw  
Boulettes de veau au jus  
Semoule couscous  
Tomme noire à la coupe  
Yaourt aromatisé

Salade de choux-blancs  
\*Rôti de porc à la diable  
Rôti de dinde à la diable  
Nouilles  
Fromage à l'ail et aux fines herbes  
Crème dessert à la vanille

Potage de légumes  
Sauté de bœuf mironton  
Navets braisés et boulgour  
Petit suisse aux fruits  
Pomme

Repas de fête  
\*Jambon cru et cornichons  
Aspic de légumes œuf et jambon de dinde  
Noix de joue de bœuf au cidre et champignons  
Choux romanesco  
Pont l'évêque à la coupe  
Cœur fondant au chocolat

Carottes râpées à l'échalote  
Blanquette de poulet à l'ancienne  
Riz blanc  
Brie à la coupe  
\*Liégeois au chocolat  
Flan au chocolat

Mercredi



Mousse de canard  
Pavé de colin sauce crème  
Poireaux braisés et pommes de terre à la béchamel  
Petit suisse nature sucré  
Banane

Céleri sauce cocktail  
Cari de lentilles et courge et riz pilaf  
Rondelé aux trois poivres  
Fromage blanc de Bourgogne à la mangue

Salade de concombres au fromage blanc  
\*Cervelas obernois  
Knacks de volaille  
Pommes frites au four  
Vache qui rit  
Mousse au chocolat

Joyeux Noël



Jeudi



Betteraves en salade  
Riz cantonnais au tofu  
Samos  
Orange bio

\*Salami et cornichons  
Roulade de volaille  
Filet de merlu sauce curry  
Haricots verts à l'espagnole  
Yaourt nature sucré  
Clémentines

Médaillon de surimi mayonnaise citronnée  
Croûte forestière à la volaille  
Riz pilaf  
Bûche du Pilat à la coupe  
Sapin de Noël  
Chocolats de Noël

Salade de choux-rouges aux pommes  
Omelette aux herbes  
Petits pois au jus  
Munster des Vosges  
AOC à la coupe  
Pot de crème à la vanille

Vendredi



Khira raïta de concombres  
Paleron de bœuf sauce Saint Laurent  
Purée dubarry  
Coulommiers à la coupe  
Pain d'épices au chocolat

Salade scarole  
\*Tartiflette au lard  
Tartiflette au jambon de dinde  
Carré de l'Est à la coupe  
Abricot au sirop de grenadine

Taboulé à l'orientale  
Tarte à la cancoillotte  
Salade verte  
Pavé 3 Provinces de Haute Saône à la coupe  
Flan au caramel

Thon à la mayonnaise  
\*Coquillettes au jambon et béchamel au fromage  
Coquillettes au jambon de dinde et fromage  
Yaourt nature sucré  
Banane

Lentilles en salade  
Filet de colin meunière  
Haricots beurres  
Carré roussot des Vosges à la coupe  
Tarte au flan

\*Plat contenant du porc  
Variante sans porc



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique

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.

