



# Vos menus du mois décembre 2020

Du 30 novembre au 4 décembre

Du 7 au 11 décembre

Du 14 au 18 décembre

Du 21 au 25 décembre

Du 28 décembre au 1er janvier 2021

**Vacance Scolaires**

**Vacance Scolaires**

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

<p>Salade de boulgour Cordon bleu Carottes à la crème Samos Pomme</p>	<p>Salade de riz Nuggets de poisson et citron Epinards hachés à la crème Pavé du Val de Saône à la coupe Orange</p>	<p>Salade de concombre à la crème Hachis Parmentier Tomme noire à la coupe *Liégeois à la vanille Flan à la vanille</p>	<p>Blé en salade Gratin de poisson Julienne de légumes Croc lait Clémentines</p>	<p>Carottes râpées au citron Rôti de dinde à la crème Riz créole Gouda à la coupe Flan au chocolat</p>
<p>Betteraves lanières en salade Brandade de poisson Fromage blanc nature Clémentines</p>	<p>Céleri sauce cocktail *Saucisse de Montbéliard Chipolats de dinde grillées Lentilles vertes Tartare à l'ail et aux fines herbes Yaourt aromatisé</p>	<p>Betteraves aux Fromage blanc Pavé de colin sauce crème Riz pilaf Carré fondu Kaki</p>	<p><b>Végétarien</b> Céleri mayonnaise à la ciboulette Gnocchis à la romaine Edam à la coupe Crème au caramel</p>	<p>Potage de légumes Boulettes de veau sauce forestière Semoule couscous Vache qui rit Ananas au sirop</p>
<p>Concombres en salade Paleron de bœuf aux oignons Haricots beurres Fromage fouetté Madame Loik Flan nappé</p>	<p><b>Végétarien</b> Pommes de terre en salade Clafoutis de légumes du chef Salade verte Petit moulu nature Crème dessert à la vanille</p>	<p>Coquille en salade *Knacks Knacks de volaille Haricots verts persillés Chanteneige Pomme</p>	<p>Salade carmen *Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne Filet de lieu et sauce au confit de citron Navets braisés Yaourt nature sucré Banane</p>	<p><b>Végétarien</b> Salade de pâtes torti Œufs durs sauce mornay Epinards hachés en béchamel Fromage blanc nature Kiwi</p>
<p><b>Végétarien</b> Salade de choux blancs Omelette aux fines herbes Petits pois au jus Camembert à la coupe Velouté fruit</p>	<p>Bouillon aux Vermicelles Emincé de rôti de veau sauce marenco Choux fleurs à la béchamel Petit suisse nature sucré Banane</p>	<p><b>Repas de Noël</b> Pâté en croûte de volaille Filet de dinde aux marrons Petites PDT grenaille persillées Pavé des 3 provinces Moelleux choco-noisette et sa crème chiboust au chocolat blanc</p>	<p><b>Repas de Noël</b> Aspic de poisson et asperges vertes Aiguillette de saumon meunière et sauce tartare Pommes duchesses Brie du Val de Saône à la coupe Buche de Noël du chef aux myrtilles</p>	<p>Salade de pommes de terre tartare Poisson blanc pané et citron Ratatouille à la Niçoise Coulommiers à la coupe Gâteau aux pêches</p>
<p><b>Saint Nicolas</b> Salade de mâche Lasagnes de bœuf à l'italienne brie à la coupe Pain d'épices et ganache chocolat</p>	<p>Carottes râpées à l'échalote Aiguillettes de poulet à l'alsacienne Pilaf de blé Bûche de chèvre à la coupe Compote de pomme et abricot</p>	<p><b>Végétarien</b> Taboulé à l'orientale Escalope panée végétale Jeunes carottes persillées Petit suisse nature sucré Poire</p>		

\*Plat contenant du porc  
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette



Viande française

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.

