



Vos menus du mois de Décembre 2024

Grands

Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Du 2 au 6 Décembre 2024

Du 9 au 13 Décembre 2024

Du 16 au 20 Décembre 2024

Du ... au ...

Du ... au ...

<p>Chili con carne Chili con carne végétarien Riz créole Pomme gala (ce2)</p>	<p>*Pavé de jambon sauce mexicaine <i>Jambon de dinde à la mexicaine</i> Filet de merlu à la provençale Choux-fleurs à la vapeur et pilaf de blé Clémentines</p>	<p>Filet de lieu sauce aux herbes Purée de légumes Compote de pomme et banane</p>		
<p>Aiguillettes de poulet sauce barbecue Filet de merlu sauce madras Boullgour aux petits légumes et Poireaux à la crème Mousse au citron Flan à la vanille</p>	<p>Paleron de boeuf braisé Pommes de terre en ragout (hve) et Mijoté de légumes Pomme de terre sauce végétarienne Pomme gala (ce2)</p>	<p>Riz cantonnais - Kiwi</p>		
<p>Filet de lieu à la dijonnaise Haricots verts à la méridionale (ce2) et Papillons Orange</p>	<p>Falafels au coulis tomate Petits pois et carottes au jus Fromage frais bio de St Bresson (70) sur lit de fraise</p>	<p>*Colombo d'échine de porc <i>Pavé de colin sauce Colombo</i> Pavé de colin sauce Colombo Courgettes persillées et Mélange de 5 céréales Poire</p>		
<p>*Echine de porc à la crème <i>Fricassée de poulet à la crème</i> Filet de colin à la crème Pommes de terre à la vapeur et Endives braisées Poire</p>	<p>Rôti de dinde au jus Filet de lieu poché au citron Epinards hachés à la crème et polenta Banane</p>	<p>Pennes rigate à la bolognaise (vbf) Pennes au fromage et béchamel Céleris en branche braisés - Clémentines</p>		
<p>SAINT NICOLAS Tarte aux fromages et crème Ratatouille à la niçoise Pain d'épices au chocolat</p>	<p>Filet de colin à l'oseille Semoule couscous et Navets en béchamel Compote de pomme et pêche</p>	<p>REPAS DE NOËL Escalope de poulet forestière Filet de lieu sauce crème champignon Gratin dauphinois (hve) et Brocolis à la vapeur Carré au chocolat-noisette de Noël et ses chocolats</p>		

*Plat contenant du porc
Variante sans porc

Variante sans viande

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.

