Le Menu du Mois de Novembre 2026

Cuisine Estredia
Et le goût vient à vous

	Du 02 au 06 novembre	Du 09 au 13 novembre	Du 16 au 20 novembre	Du 23 au 27 novembre
LUNDI	Salade coleslaw Pavé de hoki sauce basquaise Frites Pont l'évêque Flan nappé	Céleri rémoulade Dos de colin à l'oseille Pennes rigate Chanteneige Pêche au sirop	Thon à la mayonnaise Croc fromage végétal Petits pois carottes au jus Coulommiers Pomme golden	Macédoine à la mayonnaise Feuilleté au fromage fondu Purée de courgettes Fromage frais sur son lit de fraise de St Bresson Clémentine
MARDI	Végétarien Salade de lentilles du chef Escalope panée végétale Epinards hachés à la béchamel Fromage blanc nature Pomme des Vosges	Taboulé libanais Galette aux lentilles et boulgour Courgettes à la provençale Brie Liégeois à la vanille	Salade de choux rouges Filet de merlu sauce rougail Semoule Cancoillotte Compote de poire	Salade de betteraves Coquillettes en bolognaise de lentilles - Camembet Val de Saône Kiwi jaune
MERCREDI	Salade verte Macaronis au fromage et à la béchamel - Vache qui rit Compote de pomme abricot	Carotte râpée citron Pavé de hoki sauce dijonnaise Haricots verts persillés Tomme noire Gateau moelleux au yaourt	Salade napolitaine Nuggets de poisson Epinards hachés à la crème Yaourt nature Orange	Salade de riz Pavé de colin sauce champignon Choux-fleurs Emmental Flan à la vanille
JEUDI	Macédoine à la mayonnaise Quenelles de brochet à la ciboulette Carottes persillées Camembert cœur de lion Chou à la vanille	Légume star : le Potiron Soupe de potiron Hachis de poisson au potiron - Régal des moines Poire	Au cœur des Vosges Salade vosgienne Vosgiflette végétarienne - Roussot Tarte meringuée aux myrtilles	Végétarien Céleri rémoulade Boulettes de blé à la tomate et au basilic Haricots verts et et flageolets Tomme blanche Brunoise de fruits
VENDREDI	Œuf dur à la mayonnaise Tomate farcie véggie Pilaf de riz Carré de l'Est Kiwi jaune	Salade de betteraves Sticks de mozzarella panés Poêlée automnale Petit suisse aux fruits Banane	Végétarien Potage de légumes verts Riz cantonnais - Gouda Crème dessert au chocolat	Carottes rapées Gratin de saumon et pommes de terre mornay - Carré fondu Gourmandise de potiron

Recette du Chef · Agriculture Raisonnée · Haute Valeur Environnementale · Certification Environnementale de niveau 2 · Produit local · Nouvelle recette · Viande française · Produit issu de l'Agriculture Biologique
Appellation d'Origine Protégée · Label Rouge · Indication Géographique Protégée · Filière Marine Engagée

*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.