



# Qu'est-ce qu'on mange à midi?

Cuisine Estredia  
Et le goût vient à vous



Du 6 au 10 Novembre

Du 13 au 17 Novembre

Du 20 au 24 Novembre

Du 27 Novembre au 1er Décembre



Soupe au potiron  
Tomate farcie  
Riz blanc  
Fromage fouetté Madame Loik  
**Crème caramel au beurre salé**

\*Salade de **chou rouge** aux lardons  
*Salade de **chou rouge** aux raisins*  
Merlu meunière & citron  
Purée crécy  
Petit moulé nature  
 **Yaourt brassé de Bourgogne à l'abricot**

Taboulé à l'orientale  
 \***Rôti de porc IGP de Franche-Comté sauce forestière**  
*Œufs durs sauce hollandaise*  
Petits pois carottes  
 **Audincourtois Clémentines**

Potage Franc-Comtois  
Parmentier de carottes  
 **Mandubien**  
**Pot de crème façon tarte au citron**



Salade de blé au thon  
Aiguillettes de poulet à l'alsacienne  
Haricots verts & flageolets persillés  
Bûche du pilat  
**Pomme**

Macédoine à la mayonnaise  
**Bœuf bourguignon belot**   
 **Pâtes d'Alsace IGP Comté AOP**  
**Kiwi**

Bouillon aux vermicelles  
Cordon bleu  
Courgettes sauce poulette  
Fraidou  
Mousse au chocolat

Salade de pommes de terre tartare  
 **Rôti de veau belot forestière**  
Haricots beurres persillés  
 **Vache qui rit Clémentines**



Betteraves rouges au fromage blanc  
\*Jambon sauce moutarde  
*Jambon de dinde sauce moutarde*  
Purée de pommes de terre  
 **Roussot Orange**

Céleri à la paysanne  
 **Quenelles de veau à la tomate**  
Riz créole  
Petit suisse nature sucré  
**Banane**

**Tomates & cœur de palmier**  
Navarin de saumon à la crème de poireaux  
Torsades  
 **Munster**  
Fromage blanc à la vanille

Khira Raïta de **concombre**  
\*Macaroni à la carbonara  
*Macaroni à la carbonara*  
Camembert  
Liégeois au chocolat



Salade de mâche  
 \***Croziflette au lard**  
**Croziflette au jambon de dinde**  
 **Yaourt nature sucré de Bourgogne**  
Pêche au sirop

Carottes râpées  
\*Potée savoyarde  
*Potée savoyarde*  
Coulommiers  
Flan nappé

**HAUT DE FRANCE**  
 **Salade de betteraves au chèvre à la picarde**  
 \***Gratin de chicons & Pommes de terre**  
**Gratin de chicons & Pommes de terre**  
Mimolette  
 **Crème aux spéculos**

\*Cervelas  
*Médailon de surimi & citron*  
Poulet rôti & ketchup  
Frites  
 **Pavé du Val de Saône Poire**



Salade coleslaw  
 **Filet de lieu noir à la ciboulette**  
Epinards hachés à la crème  
Fromage ail & fines herbes  
Gâteau de semoule

Salade niçoise  
 **Tarte à l'oignon**  
Salade verte  
Edam  
Velouté fruit

Salade scarole  
\*Cassoulet  
*Cassoulet*  
 **Yaourt nature sucré de Bourgogne**  
**Orange**

Carottes râpées à l'orange  
Steak haché à la bordelaise  
Chou-fleur sauce mornay  
 **Cancoillotte à l'ail**  
Chou à la vanille

\*Plat contenant du porc  
Variante sans porc



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Produit local



Nouvelle recette

Selon l'article R112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine Estredia propose des repas exempts des 14 allergènes réglementaires qui s'intègre 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.

