

Le Menu du Mois de Décembre 2025

Du 01 au 05 décembre 2025

Du 08 au 12 décembre 2025

Du 15 au 19 décembre 2025

Du 22 au 26 décembre 2025

Du 29 au 02 janvier 2026

LUNDI

Végétarien

- Khira raita de concombres
- Quenelles nature sauce aurore
- Riz blanc
- Brie
- Flan à la vanille

MARDI

- Betteraves voronoff
- Croc fromage végétal
- Carottes à la crème
- Mimolette
- Clémentines

MERCREDI

- Médaillon de surimi et mayonnaise
- Macaronis sauce tomate et fromage
-
- Samos
- Compote de pomme fraise

JEUDI

- Salade de blé
- Poisson navarin
- Epinards hachés à la crème
- Fromage blanc nature
- Pommes des Vosges

VENDREDI

Saint Nicolas

- Salade de tomates à la ciboulette
- Fillet de merlu aux herbes
- Choux fleurs à la béchamel
- Carré de l'Est
- Pain d'épice au chocolat

Végétarien

- Céleri remoulade
- Filet de lieu sauce bretonne
- Semoule
- Fromage fondu le Fromy
- Pêche au sirop

Végétarien

- Salade de boulgour
- Falafels
- Epinards hachés à la béchamel
- Roussot
- Clémentines

Végétarien

- Salade de choux rouges
- Filet de merlu sauce colombo
- Petits pois carottes au jus
- Emmental
- Flan au chocolat

Végétarien

- Salade de haricots verts
- Brandade de poisson
-
- Yaourt nature
- Pomme des Vosges

- Thon à la mayonnaise
- Flageolets à la crème de curcuma
- Haricots plats
- Régal des moines
- Crème aux œufs

Végétarien

- Soupe de potiron
- Risotto de thon à la tomate
-
- Petit suisse nature
- Pomme golden

- Taboulé oriental
- Galette de pois et blé
- Ratatouille niçoise
- Vache qui rit
- Ananas au sirop

- Céleri cocktail
- Filet de colin à la crème
- Pennes
- Tomme noire
- Crème dessert à la vanille

- Salade de pommes de terre
- Escalope panée végétale
- Courgettes persillées
- Camembert Val de Saône
- Banane

Végétarien

- Carottes râpées
- Nuggets de blé et ketchup
- Poêlée automnale
- Gouda
- Flan nappé

- Salade de betteraves
- Chili sin carne
- Riz créole
- Fromage blanc au fruit
- Orange

Repas de Nouvel an

- Douceur d'avocats au fromage fondu
- Aiguillettes de saumon meunière et citron
- Brocolis
- Fournols
- Tarte du chef meringuée aux fruits rouges

Végétarien

- Salade coleslaw
- Raviolis de saumon à la crème
-
- Tomme blanche
- Pot de crème au chocolat

Végétarien

- Salade savoyarde
- Quenelles nature sauce hongroise
- Lentilles
- Croc'laït
- Compote de pomme abricot

Jour férié

- Potage de légumes verts
- Torades aux fruits de mer
-
- Coulommier
- Poire

Jour férié

- Salade de riz
- Sticks de mozzarella panés
- Epinards hachés à la crème
- Cancioillotte
- Clémentines

Végétarien

- Bouillon de vermicelles
- Tarte au fromage
- Salade verte
- Yaourt brassé à la myrtille de St Bresson
- Kiwi

Repas de Noël

- Œuf dur sauce cocktail
- Dos de colin
- et sa sauce aux éclats de marron
- Pommes de terre croquettes
- Buche pilat
- Douceur de Noël au choco-noisette et son chocolat

- Potage de légumes verts
- Torades aux fruits de mer
-
- Coulommier
- Poire

- Recette du Chef
- Agriculture Raisonnée
- Haute Valeur Environnementale
- Certification Niveau 2
- Certification Environnementale de niveau 2
- Appellation d'Origine Protégée
- Label Rouge
- Indication Géographique Protégée
- Produit local
- Nouvelle recette
- Label Bleu
- Label Vert
- Label Bleu et Vert
- Label Bleu et Vert
- Viande française
- Produit issu de l'Agriculture Biologique

*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.