

# Le Menu du Mois de Décembre 2025

Du 1er 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 raïta de concombres  
Quenelles nature sauce aurore  
Riz blanc  
Brie  
Flan à la vanille

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

Salade de boulgour  
Falafels  
Epinards hachés à la béchamel  
Roussot  
Clémentines

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

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

MARDI

Betteraves voronoff  
Croc fromage végétal  
Carottes à la crème  
Mimolette  
Clémentines

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

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

**Végétarien**  
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

MERCREDI

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

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

JEUDI

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

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

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

**Jour férié**

**Jour férié**

VENDREDI

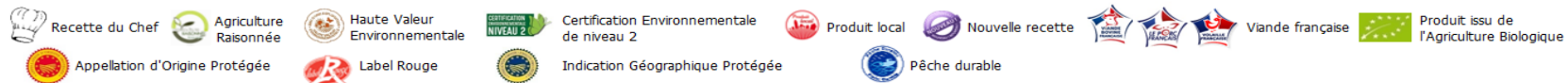
**Saint Nicolas**  
Salade de tomates à la ciboulette  
Filet de merlu aux herbes  
Choux fleurs à la béchamel  
Carré de l'Est  
Pain d'épice au chocolat

**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

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



\*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.