

# 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
- Rissolette de veau
- Carottes à la crème
- Mimolette
- Clémentines

MERCREDI

- Médaillon de surimi et mayonnaise
- Cuisse de poulet au jus
- Macaronis à la tomate
- 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
- \*Rôti de porc aux herbes
- Rôti de dinde aux herbes
- Choux fleurs à la béchamel
- Carré de l'Est
- Pain d'épice au chocolat

Du 08 au 12 décembre 2025

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

- \*Saucisson sec
- Thon à la mayonnaise
- Aiguillettes de poulet au curry
- Mélange de haricots plats et flageolets persillés
- Régal des moines
- Crème aux œufs

- Salade de pommes de terre
- \*Jambonneau sauce aigre douce
- Jambon de dinde sauce aigre douce
- Courgettes persillées
- Camembert Val de Saône
- Banane

Du 15 au 19 décembre 2025

- Salade de boulgour
- Boulettes de boeuf braisé
- Epinards hachés à la béchamel
- Roussot
- Clémentines

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

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

- Salade savoyarde
- \*Saucisse fumée
- Knacks de volailles
- Lentilles
- Croc'lait
- Compote de pomme abricot

- Mousse de canard
- Sauté de dinde et sa sauce aux éclats de marron
- Pommes de terre croquettes
- Buche pilat
- Douceur de Noël au choco-noisette et son chocolat

Du 22 au 26 décembre 2025

- Salade de choux rouges
- \*Emincé de porc rôti sauce colombo
- Emincé de dinde sauce colombo
- Petits pois carottes au jus
- Emmental
- Mousse au chocolat

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

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

Du 29 au 02 janvier 2026

- Salade de haricots verts
- Hachis parmentier
- 
- Yaourt nature
- Pomme des Vosges

- Céleri cocktail
- \*Echine de porc à la crème
- Filet de colin à la crème
- Pennes
- Tomme noire
- Liégeois à la vanille

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

Végétarien

Repas de Noël

Jour férié

Jour férié

Recette du Chef



Haute Valeur Environnementale



Certification Environnementale de niveau 2

Produit local



Nouvelle recette

Label Rouge

Indication Géographique Protégée

Label Rouge

Label Rouge

Label Rouge

Viande française



\*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.