

# 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  
Boulettes de bœuf braisé  
Epinards hachés à la béchamel  
Roussot  
Clémentines

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

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

MARDI

Betteraves voronoff  
Rissollette de veau  
Carottes à la crème  
Mimolette  
Clémentines

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

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

MERCREDI

Médaille de surimi et mayonnaise  
Cuisse de poulet au jus  
Macaronis à la tomate  
Samos  
Compote de pomme fraise

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

Végétarien

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

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

Repas de Noël

\*Andouille de vire  
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 à l'italienne  
-  
Tomme blanche  
Crème dessert au chocolat

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

Jour férié

Jour férié

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

Végétarien

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

Repas de Noël

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

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

Salade de riz  
Steak haché de poulet au jus  
Epinards hachés à la crème  
Cancoillotte  
Clémentines



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



Pêche durable

\*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.