

Le Menu du Mois de Janvier 2026

Cuisine Estredia 
Et le goût vient à vous

	Du 05 au 09 janvier 2026	Du 12 au 16 janvier 2026	Du 19 au 23 janvier 2026	Du 26 au 30 janvier 2026
LUNDI	<p>Filet de lieu sauce curry Semoule Régal des moines  Compote de poire</p> <p>Végétarien</p>	<p>Salade carmen Quenelles nature à l'estragon Julienne de légumes Clémentine</p>	<p>Rôti de dinde au jus Choux-fleurs à l'aurore  Gouda Beignet à la framboise</p>	<p>Macédoine à la mayonnaise Balot de veau sauce portugaise Macaronis  Pommes des Vosges</p>
MARDI	<p>Aiguillettes de poulet aux herbes Harcots verts au jus  Carré de l'Est Galette des rois</p> <p>Epiphanie</p>	<p>Boulettes de bœuf sauce barbecue Pommes de terre frites  Brie Pêche au sirop</p>	<p>Salade de pennes au basilic  Timbale au fromage Courgettes persillées  Poire</p>	<p>Céleri cocktail  *Rizibizi au lard <i>Rizibizi au jambon de dinde</i> Crème dessert au caramel</p>
MERCREDI	<p> Salade de pommes de terre *Jambon braisé <i>Jambon de dinde braisé</i> Courgettes à la béchamel  Orange</p>	<p> Potage de légumes verts Torsades au thon et tomate  Liégeois au chocolat</p>	<p>Rissolette de veau Mélange de haricots plats et flageolets  Tomme noire Banane</p>	<p>Taboulé de blé Haut de cuisse de poulet sauce poulette Epinards hachés à la crème  Fromage blanc aux fruits</p>
JEUDI	<p>Potage de légumes  Coquillettes à la bolognaise de lentilles Crème dessert à la vanille</p> <p>Végétarien</p>	<p>Cordon bleu Epinards hachés à la béchamel et polenta  Fromage frais au coulis de fraise de St Bresson   Pomme golden</p>	<p>Au coin du feu</p> <p>*Assiette de charcuteries et cornichons <i>Assiette de charcuteries et cornichons</i> Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Mousse au chocolat</p>	<p>Nuggets de poisson Purée crecy  Croc'lait Clémentine</p>
VENDREDI	<p>Médaillon de surimi et mayonnaise  Sauté de bœuf sauce échalote  Printanière de légumes au jus  Banane</p>	<p>Céleri rémoulade *Emincé de porc à la lyonnaise  <i>Escalope de poulet à la lyonnaise</i>  Petits pois carottes persillés Flan nappé</p>	<p>Salade de concombres Dos de colin sauce rougail   Pilaf de riz Compote de pomme abricot</p>	<p>Végétarien</p> <p>Pizza au fromage Salade verte Emmental  Gâteau moelleux à l'ananas </p>



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Certification Environnementale de niveau 2



Produit local



Nouvelle recette



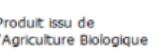
Indication Géographique Protégée



Pêche durable



Viande française



Produit issu de l'Agriculture Biologique

Le Menu du Mois de Janvier 2026

Cuisine Estredia
Et le goût vient à vous 

LUNDI

Du 05 au 09 janvier 2026

Filet de lieu sauce curry
Sémoule
Régal des moines 
Compote de poire

MARDI

Epiphanie

Escalope pané végétal
Haricots verts au jus 
Carré de l'Est
Galette des rois

MERCREDI

Végétarien

Salade de pommes de terre
Pavé de hoki au citron confit
Courgettes à la béchamel


JEUDI

Végétarien

Potage de légumes 
Coquillettes à la bolognaise de lentilles
Crème dessert à la vanille

VENDREDI

Végétarien

Médaillon de surimi et mayonnaise 
Croc fromage végétal
Printanière de légumes au jus


Du 12 au 16 janvier 2026

Salade carmen
Quenelles natures à l'estragon 
Julienne de légumes
Clémentine

Du 19 au 23 janvier 2026

Galette de pois et blé
Choux-fleurs à l'aurore 
Gouda
Beignet à la framboise

Du 26 au 30 janvier 2026

Macédoine à la mayonnaise 
Filet de merlu sauce portugaise
Macaronis
 Pommes des Vosges

Végétarien

Filet de merlu sauce navarin
Pommes de terre frites

Brie
Pêche au sirop

Végétarien

Salade de pennes au basilic 
Timbale au fromage
Courgettes persillées 
Poire

Céleri cocktail
Riz cantonnais
-
Crème dessert au caramel

Sticks de mozzarella panés
Mélange de haricots plats et flageolets 
Tomme noire
Banane

Taboulé de blé
Omelette aux fines herbes
Epinards hachés à la crème 
Fromage blanc aux fruits

Au coin du feu

Filet de lieu poché au citron
Pommes de terre vapeur
Fromage à raclette
Flan au chocolat

Nuggets de poisson
Purée crecy

Croc'lait
Clémentine

Potage de légumes 
Torsades au thon et tomate 

Pot de crème au chocolat

Nems de légumes
Epinards hachés à la béchamel et polenta

Fromage frais au coulis de fraise de St Bresson 
 Pomme golden

Céleri rémoulade
Falafels au coulis de tomate
Petits pois carottes persillés
Flan nappé

Salade de concombres
Dos de colin sauce rougail 

Pilaf de riz
Compote de pomme abricot

Pizza au fromage

Salade verte
Emmental
 Gâteau moelleux à l'ananas 



Recette du Chef



Agriculture Raisonnée



Haute Valeur Environnementale



Certification Environnementale de niveau 2



Produit local



Nouvelle recette



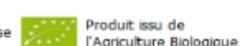
Label Rouge



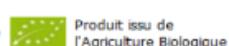
Indication Géographique Protégée



Pêche durable



VIANDE FRANÇAISE



Produit issu de l'Agriculture Biologique