# Le Menu du Mois de Novembre 2026

Cuisine Estredia
Et le goût vient à vous

| | Du 02 au 06 novembre | Du 09 au 13 novembre | Du 16 au 20 novembre | Du 23 au 27 novembre |
|---|---|---|---|---|
| LUNDI | Salade coleslaw<br>Pavé de hoki sauce basquaise<br>Frites<br>Pont l'évêque<br>Flan nappé | Céleri rémoulade<br>Dos de colin à l'oseille<br>Pennes rigate<br>Chanteneige<br>Pêche au sirop | Thon à la mayonnaise<br>Croc fromage végétal<br>Petits pois carottes au jus<br>Coulommiers<br>Pomme golden | Macédoine à la mayonnaise<br>Feuilleté au fromage fondu<br>Purée de courgettes<br>Fromage frais sur son lit de fraise de St Bresson<br>Clémentine |
| MARDI | Végétarien<br>Salade de lentilles du chef<br>Escalope panée végétale<br>Epinards hachés à la béchamel<br>Fromage blanc nature<br>Pomme des Vosges | Taboulé libanais<br>Galette aux lentilles et boulgour<br>Courgettes à la provençale<br>Brie<br>Liégeois à la vanille | Salade de choux rouges<br>Filet de merlu sauce rougail<br>Semoule<br>Cancoillotte<br>Compote de poire | Salade de betteraves<br>Coquillettes en bolognaise de lentilles<br>-<br>Camembet Val de Saône<br>Kiwi jaune |
| MERCREDI | Salade verte<br>Macaronis au fromage et à la béchamel<br>-<br>Vache qui rit<br>Compote de pomme abricot | Jour férié | Salade napolitaine<br>Nuggets de poisson<br>Epinards hachés à la crème<br>Yaourt nature<br>Orange | Salade de riz<br>Pavé de colin sauce champignon<br>Choux-fleurs<br>Emmental<br>Flan à la vanille |
| JEUDI | Macédoine à la mayonnaise<br>Quenelles de brochet à la ciboulette<br>Carottes persillées<br>Camembert cœur de lion<br>Chou à la vanille | Légume star : le Potiron<br>Soupe de potiron<br>Hachis de poisson au potiron<br>-<br>Régal des moines<br>Poire | Au cœur des Vosges<br>Salade vosgienne<br>Vosgiflette végétarienne<br>-<br>Roussot<br>Tarte meringuée aux myrtilles | Végétarien<br>Céleri rémoulade<br>Boulettes de blé à la tomate et au basilic<br>Haricots verts et et flageolets<br>Tomme blanche<br>Brunoise de fruits |
| VENDREDI | Œuf dur à la mayonnaise<br>Tomate farcie véggie<br>Pilaf de riz<br>Carré de l'Est<br>Kiwi jaune | Salade de betteraves<br>Sticks de mozzarella panés<br>Poêlée automnale<br>Petit suisse aux fruits<br>Banane | Végétarien<br>Potage de légumes verts<br>Riz cantonnais<br>-<br>Gouda<br>Crème dessert au chocolat | Carottes rapées<br>Gratin de saumon et pommes de terre mornay<br>-<br>Carré fondu<br>Gourmandise de potiron |

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 · Filière Marine Engagée

*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.*