



Du 06 au 12
Septembre 2021

MENU



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Potage potiron & cacao	Carottes râpées
Tortilla de pomme de terre aux oignons	Carbonara	Bœuf bourguignon au chocolat	Merlu sauce crème à la tomate
Ratatouille	Coquillettes	Poêlée de pomme de terre & champignons	Perte de blé
Edam	Petit suisse sucré	Mousse au chocolat	Tomme noire
Prune	Pomme	Crumble au chocolat	* Salade de fruits

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de chou fleur	Harcots verts vinaigrette	Céleri mayonnaise	Coleslaw
Sauté de veau sauce au thym	Penne & sauce tomate	* Cordon bleu	Blanquette de saumon
Carottes	Légumes sautés	Petits pois	Riz
Emmental	Yaourt sucré	Carré frais	Crème dessert
* Tarte aux pommes	Banane	Compote mirabelle	Raisins



Cherche quels sont les fruits et légumes de saison qui se cachent dans ce menu !



Du 13 au 19
Septembre 2021



Solanid & Co se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes liées à l'exploitation de produits frais. Produit décongelé : *

Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graine de sésame, Sulfités, Lupin, Mollusques. L'origine de la viande bovine peut varier selon les arrivages. Veuillez vous référer au personnel de l'établissement pour avoir l'information.

MENU SANS VIANDE



Du 06 au 12
Septembre 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Potage potiron & cacao	Carottes râpées
Tortilla de pomme de terre aux oignons	Sauce fruits de mer	Cabillaud sauce bourguignonne	Merlu sauce crème à la tomate
Ratatouille	Coquillettes	Poêlée de pomme de terre & champignons	Perle de blé
Edam	Petit suisse sucré	Mousse au chocolat	Tomme noire
Prune	Pomme	Crumble au chocolat	❄️ Salade de fruits

Du 13 au 19
Septembre 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de chou fleur	Haricots verts vinaigrette	Cèleri mayonnaise	Coleslaw
Merlu sauce au thym	Penne & sauce tomate	❄️ Poisson meunière	Blanquette de saumon
Carottes	Légumes sautés	Petits pois	Riz
Emmental	Yaourt sucré	Carré frais	Crème dessert
❄️ Tarte aux pommes	Banane	Compote mirabelle	Raisins

Bio

Cherchez quels sont les fruits et légumes de saison qui se cachent dans ce menu !



Solanid & Co se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes liées à l'exploitation de produits frais. Produit décongelé ❄️
Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Cèleri, Moutarde, Graine de sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques
L'origine de la viande bovine peut varier selon les arrivages. Veuillez vous référer au personnel de l'établissement pour avoir l'information.



Du 20 au 26
Septembre 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte & noix	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Salade de thai
Sauté de volaille forestier	Tarte au fromage	Bœuf stroganoff	Colin bordelaise
	Ratatouille	Coquillettes	Pomme de terre sautées
	Fondu carré	Petit suisse aux fruits	Brie
	Pomme	* Salade de fruits	Nectarine



Du 27 Septembre
au 03 Octobre
2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots plats	Soupe à la tomate	Salade de chou blanc	Céleri mayonnaise
Veau marengo	Saucisse	Saumon sauce beurre	* Omelette sauce tomate
Beignet de chou fleur	Lentilles	blanc	Macaronis
Petit moulé	Flan nappé caramel	Gratin d'épinards	Yaourt vanille
Banane	Raisins	Fromage blanc	Poire
		* Tarte au citron	

Bio

Cherchez quels sont les fruits et légumes de saison qui se cachent dans ce menu !



Solanid & Co se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes liées à l'exploitation de produits frais. Produit décongelé *

Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graine de sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.
L'origine de la viande bovine peut varier selon les arrivages. Veuillez vous référer au personnel de l'établissement pour avoir l'information.





Du 20 au 26
Septembre 2021

MENU SANS VIANDE



LUNDI

Salade verte & noix
Cabillaud forestier .



MARDI

Betteraves vinaigrette
Tarte au fromage
Ratatouille
Fondu carré
Pomme

JEUDI

Concombre vinaigrette
Merlu sauce stroganoff
Coquillettes
Petit suisse aux fruits
* Salade de fruits

VENDREDI

Salade de thai
Colin bordelaise
Pomme de terre sautées
Brie
Nectarine

LUNDI

Salade de haricots plats
Colin sauce marengo
Beignet de chou fleur
Petit moulé
Banane

MARDI

Soupe à la tomate
Nuggets végétarien
Lentilles
Flan nappé caramel
Raisins

JEUDI

Salade de chou blanc
Saumon sauce beurre
blanc
Gratin d'épinards
Fromage blanc
* Tarte au citron

VENDREDI

Céleri mayonnaise
* Omelette sauce tomate
Macaronis
Yaourt vanille
Poire

Bio

Du 27 Septembre
au 03 Octobre
2021



Cherche quels sont les fruits et légumes de saison qui se cachent dans ce menu !



Solanid & Co se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes liées à l'exploitation de produits frais. Produit décongelé *
Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graine de sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques
L'origine de la viande bovine peut varier selon les arrivages. Veuillez vous référer au personnel de l'établissement pour avoir l'information.