

MENU



Du 02 au 08
Novembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis	Macédoine	Salade verte aux olives & emmental râpé	Salade de chou blanc
Sauté de veau à la normande	Crêpe à l'emmental	Boulettes de bœuf sauce tomate	Merlu sauce aneth
Gratin de brocolis	Champignons	Gratin patate douce et carotte	Coquille
Chantailou	Gouda	Mimolette	Yaourt nature sucré
Orange	Pomme	* Brownie & coulis de fruits	* Salade de fruits



Du 09 au 15
Novembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe de poireaux	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	Céleri vinaigrette
Blanquette de saumon	Sauté de poulet sauce crème de champignons	Tartiflette	Dahl de lentilles corail végétarien
Riz	Epinards	Salade verte	Courgette
Petit suisse aux fruits	Emmental	Yaourt nature	Fripons
Raisins	Banane	Kiwi	* Tarte normande



Cherches 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.

MENU



Du 16 au 22
Novembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis	Soupe de courge	Chou fleur vinaigrette	Salade de chou rouge
Croque monsieur	❄️Tajine de boulettes de	Sauté de veau au	Brandade de colin
Haricots verts	pois chiches	romarin	sauvage
Fromage blanc	Légumes tajine	Champignons & salsifis	Yaourt vanille
Orange	Vache Picon	Petit suisse	Pomme
	Poire	❄️Eclair au chocolat	Bio



Du 23 au 29
Novembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe pomme granny	Betteraves vinaigrette	Coleslaw aux raisins secs	Carottes râpées
céleri	❄️Tortilla pomme de terre	❄️Cordon bleu de dinde	Saumon sauce beurre
Carbonade flamande	oignons	Courge poêlée	blanc
Coquillette	Gratin de blette	Rondelé aux noix	Riz
Yaourt nature	Edam	Chausson aux pommes	Petit suisse aux fruits
Banane	Kiwi		Raisins



Cherches 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.

MENU SANS PORC



Du 02 au 08
Novembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis	Macédoine	Salade verte aux olives & emmental râpé	Salade de chou blanc
Sauté de veau à la normande	Crêpe à l'emmental	Boulettes de bœuf sauce tomate	Merlu sauce aneth
Gratin de brocolis	Champignons	Gratin patate douce et carotte	Coquille
Chantailou	Gouda	Mimolette	Yaourt nature sucré
Orange	Pomme	* Brownie & coulis de fruits	* Salade de fruits

Du 09 au 15
Novembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe de poireaux	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	Céleri vinaigrette
Blanquette de saumon	Sauté de poulet sauce crème de champignons	Tartiflette végétarienne	Dahl de lentilles corail végétarien
Riz	Epinards	Œuf dur	Courgette
Petit suisse aux fruits	Emmental	Salade verte	Fripons
Raisins	Bio Banane	Yaourt nature	* Tarte normande
		Kiwi	

Cherches 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.



MENU SANS PORC



Du 16 au 22
Novembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis	Soupe de courge	Chou fleur vinaigrette	Salade de chou rouge
Tarte au fromage	* Tajine de boulettes de	Sauté de veau au	Brandade de colin
Haricots verts	pois chiches	romarin	sauvage
Fromage blanc	Légumes tajine	Champignons & salsifis	Yaourt vanille
Orange	Vache Picon	Petit suisse	Pomme
	Poire	* Eclair au chocolat	



Bio

Du 23 au 29
Novembre

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe pomme granny	Betteraves vinaigrette	Coleslaw aux raisins secs	Carottes râpées
céleri	* Tortilla pomme de terre	* Cordon bleu de dinde	Saumon sauce beurre
Carbonade flamande	oignons	Courge poêlée	blanc
Coquille	Gratin de blette	Rondelé aux noix	Riz
Yaourt nature	Edam	Chausson aux pommes	Petit suisse aux fruits
Banane	Kiwi		Raisins



Cherches 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.