

MENU



Du 04 au 10
Janvier 2021

LUNDI

Mousse de canard
Bœuf stroganoff
Coquillettes
Edam
Kiwi

MARDI

Soupe de courgette vache qui rit
Sauté de dinde sauce origan
Haricots plats
Fromage blanc
Galette des rois

JEUDI

Céleri vinaigrette
Hachis parmentier
végétarien à la carotte
Yaourt vanille
Pomme

VENDREDI

Coleslaw
Cabillaud à la bordelaise
Petits pois
Gouda
Mandarine

Bio



Du 11 au 17
Janvier 2021

LUNDI

Salade chou fleur
Blanquette de veau
Riz
Bonbel
Poire

MARDI

Salade savoyarde
Tartiflette
Salade verte
Yaourt nature
❄️ Tarte à la myrtille

JEUDI

Betteraves vinaigrette
Saumon sauce beurre
blanc
Epinards
Tomme grise
Compote maison

VENDREDI

Carottes râpées
❄️ Omelette sauce tomate
Penne
Petit suisse aux fruits
Clémentine



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.



MENU SANS PORC



Du 04 au 10
Janvier 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Mousse de canard	Soupe de courgette vache qui rit	Céleri vinaigrette	Coleslaw
Bœuf stroganoff	Sauté de dinde sauce origan	Hachis parmentier	Cabillaud à la bordelaise
Coquillettes	Haricots plats	végétarien à la carotte	Petits pois
Edam	Fromage blanc	Yaourt vanille	Gouda
Kiwi	Galette des rois	Pomme	Mandarine

Bio



Du 11 au 17
Janvier 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade chou fleur	Salade savoyarde	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées
Blanquette de veau	Tartiflette végétarienne	Saumon sauce beurre	*Omelette sauce tomate
Riz	Œuf dur	blanc	Penne
Bonbel	Salade verte	Epinards	Petit suisse aux fruits
Poire	Yaourt nature	Tomme grise	Clémentine
	*Tarte à la myrtille	Compote maison	



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.



Du 18 au 24
Janvier 2021

MENU



LUNDI

Coleslaw
Tarte au fromage
Haricots verts
Yaourt aux fruits
Mandarine

MARDI

Potage aux légumes
d'hiver
Bœuf bourguignon
Macaronis
Edam
Kiwi

JEUDI

Salade de chou rouge
Poulet rôti sauce au jus
Purée de pomme de
terre et céleri
Carré frais
Pomme

VENDREDI

Poireaux mimosas
Colin meunière
Petits pois
Petit suisse
❄️ Brownie

Bio

LUNDI

Salade verte & mozzarella
Carbonara
Coquillettes
Fromage blanc Panna
cotta coulis de fruits
rouges

MARDI

❄️ Salade de maïs
Sauté de veau sauce au
thym
Courge
Gouda
Banane

JEUDI

Velouté de carotte &
comté
Œuf à la florentine
Semoule
Liégeois chocolat
Clémentine

VENDREDI

Betteraves vinaigrette
Brandade de saumon au
panais
Vache Picon
Poire



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.

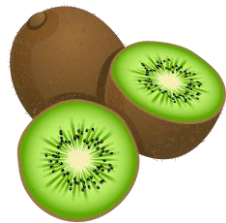
L'origine de la viande bovine peut varier selon les arrivages. Veuillez vous référer au personnel de l'établissement pour avoir l'information.





Du 18 au 24
Janvier 2021

MENU SANS PORC



LUNDI

Coleslaw
Tarte au fromage
Haricots verts
Yaourt aux fruits
Mandarine

MARDI

Potage aux légumes
d'hiver
Bœuf bourguignon
Macaronis
Edam
Kiwi

JEUDI

Salade de chou rouge
Poulet rôti sauce au jus
Purée de pomme de
terre et céleri
Carré frais
Pomme

VENDREDI

Poireaux mimosas
Colin meunière
Petits pois
Petit suisse
❄️ Brownie

Bio

LUNDI

Salade verte & mozzarella
Carbonara de la mer
Coquillette
Fromage blanc Panna
cotta coulis de fruits
rouges

MARDI

❄️ Salade de maïs
Sauté de veau sauce au
thym
Courge
Gouda
Banane

JEUDI

Velouté de carotte &
comté
Œuf à la florentine
Semoule
Liégeois chocolat
Clémentine

VENDREDI

Betteraves vinaigrette
Brandade de saumon au
panais
Vache Picon
Poire



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.