

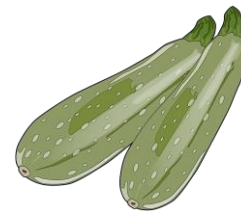


Du 31 Mai au 06
Juin 2021

Du 07 au 13 Juin
2021



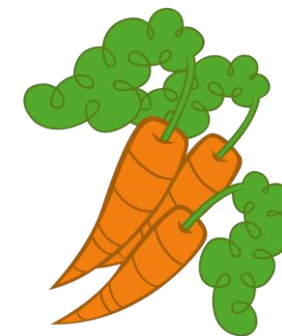
MENU



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de brocolis	Betteraves vinaigrette	❄️ Salade de maïs	Salade de chou blanc
Sauté de poulet chasseur	Penne sauce tomate &	Goulash de bœuf	vinaigrette
Pomme de terre sautées	poêlée de légumes	Beignet de légumes	Colin sauce aneth
Petit suisse aux fruits	Edam	Flan nappé caramel	Carotte
Pomme	Banane <i>Bio</i>	Pêche	Chantailou
			❄️ Donut's
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de poivrons	❄️ Crêpe au fromage	Carottes râpées	Salade verte & surimi
Carbonara	❄️ Nuggets sauce BBQ	Sauté de veau façon	Beignet de calamar
Coquillettes	Petits pois	osso bucco	sauce ketchup
Fripons	Crème dessert	Purée de pomme de terre	Haricots verts
Nectarine	Kiwi	Mimolette	Yaourt aux fruits
		Compote fruits rouges	Ile flottante



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 31 Mai au 06
Juin 2021

Du 07 au 13 Juin
2021



MENU SANS PORC

LUNDI

Salade de brocolis
Sauté de poulet chasseur
Pomme de terre sautées
Petit suisse aux fruits
Pomme

MARDI

Betteraves vinaigrette
Penne sauce tomate &
poêlée de légumes
Edam
Banane

Bio

JEUDI

❄️ Salade de maïs
Goulash de bœuf
Beignet de légumes
Flan nappé caramel
Pêche

VENDREDI

Salade de chou blanc
vinaigrette
Colin sauce aneth
Carotte
Chantailou
❄️ Donut's

LUNDI

Salade de poivrons
Carbonara de la mer
Coquillettes
Fripons
Nectarine

MARDI

❄️ Crêpe au fromage
❄️ Nuggets sauce BBQ
Petits pois
Crème dessert
Kiwi

JEUDI

Carottes râpées
Sauté de veau façon
osso bucco
Purée de pomme de terre
Mimolette
Compote fruits rouges

VENDREDI

Salade verte & surimi
Beignet de calamar
sauce ketchup
Haricots verts
Yaourt aux fruits
Ile flottante

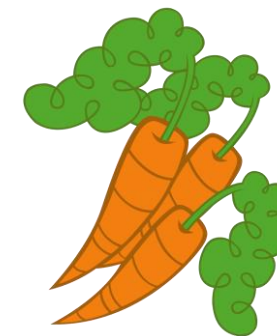
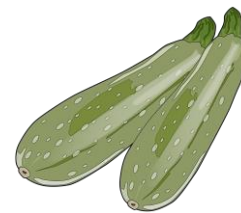


Cherche quels sont les fruits et légumes de saison qui
se cachent dans ce menu !

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



Du 14 au 20 Juin
2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
❄️ Macédoine	Betteraves vinaigrette	Coleslaw	Céleri mayonnaise
Daube de bœuf	Sauté de poulet	Cabillaud à la bordelaise	Omelette sauce tomate
Purée de pomme de terre & carotte	basquaise	Ratatouille	Macaronis
Carré frais	Riz	Yaourt nature sucré	Edam
Banane	Petit suisse aux fruits	❄️ Beignet abricot	Poire
	Prune		

Bio

Du 21 au 27 Juin
2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte & croutons	Salade de chou fleur	Gaspacho à la tomate	Salade de poivrons
Sauté de veau marengo	Tarte au fromage	Cuisse de poulet grillée	Saumon sauce beurre
Farfalles	Epinards	sauce au jus	blanc
Emmental	Liégeois	Courgettes	Riz
Pêche	Pomme	Fromage blanc	Camembert
		❄️ Tarte grillée aux cerises	Nectarine

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 14 au 20 Juin
2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
❄ Macédoine	Betteraves vinaigrette	Coleslaw	Céleri mayonnaise
Daube de bœuf	Sauté de poulet	Cabillaud à la bordelaise	Omelette sauce tomate
Purée de pomme de terre & carotte	basquaise	Ratatouille	Macaronis
Carré frais	Riz	Yaourt nature sucré	Edam
Banane	Petit suisse aux fruits	❄ Beignet abricot	Poire
	Prune		

Bio

Du 21 au 27 Juin
2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte & croutons	Salade de chou fleur	Gaspacho à la tomate	Salade de poivrons
Sauté de veau marengo	Tarte au fromage	Cuisse de poulet grillée	Saumon sauce beurre
Farfalles	Epinards	sauce au jus	blanc
Emmental	Liégeois	Courgettes	Riz
Pêche	Pomme	Fromage blanc	Camembert
		❄ Tarte grillée aux cerises	Nectarine



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