



Du 28 Juin au 04
Juillet 2021

LUNDI

Betteraves vinaigrette
Sauté de veau aux
échalotes
Coquillettes
Yaourt nature
Prune

MARDI

Salade de brocolis
Tortilla aux oignons
Ratatouille
Gouda
Poire

JEUDI

Coleslaw
Hamburger
Haricots beurre
Mimolette
Donut's chocolat



VENDREDI

Salade de courgette
Poisson meunière
Petits pois
Flan nappé caramel
Abricots



LUNDI

Salade verte & dés de
fromage
Bolognaise végétarienne
Macaronis
Petit suisse aux fruits
Nectarine

MARDI

❄️ Salade de maïs
Sauté de volaille
basquaise
Courgette
Emmental
❄️ Flan pâtissier

Du 05 au 11
Juillet 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.

MENU SANS PORC



Du 28 Juin au 04
Juillet 2021

LUNDI

Betteraves vinaigrette
Sauté de veau aux
échalotes
Coquillettes
Yaourt nature
Prune

MARDI

Salade de brocolis
Tortilla aux oignons
Ratatouille
Gouda
Poire

JEUDI

Coleslaw
Hamburger
Haricots beurre
Mimolette
Donut's chocolat



VENDREDI

Salade de courgette
Poisson meunière
Petits pois
Flan nappé caramel
Abricots

Du 05 au 11
Juillet 2021

LUNDI

Salade verte & dés de
fromage
Bolognaise végétarienne
Macaronis
Petit suisse aux fruits
Nectarine

MARDI

❄️ Salade de maïs
Sauté de volaille
basquaise
Courgette
Emmental
❄️ Flan pâtissier



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.