



Solaniid

L'alimentation saine pour tous

MENU

Du 14 au 27 Septembre 2020

Du bio chaque semaine

Une cuisine maison

Les viandes d'origine française

LUNDI 14

Midi

Betteraves
vinaigrette
Omelette sauce au
fromage
Penne
Carré frais
Poire

Bio

MARDI 15

Midi

Salade de haricots
verts & maïs
Merguez
Purée de lentilles
corail
Edam
Salade de fruits

MERCREDI 16 JEUDI 17

Midi

Salade de brocolis
Croque monsieur
Salade verte
Flan nappé caramel
Banane

Midi

Salade de tomates
Sauté de veau sauce
au thym
Pomme de terre
sautée
St Nectaire
Compote maison

VENDREDI 18

Midi

Carottes râpées
Cabillaud bordelaise
Ratatouille
Petit suisse
Tarte au citron

LUNDI 20

Midi

Radis
Bœuf façon ficelle
Pomme de terre
vapeur
Kiri
Pomme

MARDI 21

Midi

Quiche lorraine
Saumon sauce
crémeuse à la tomate
Épinards
Petit filou
Kiwi

MERCREDI 22

Midi

Chou fleur vinaigrette
aux olives
Normandin de veau
sauce au jus
Purée de carotte
Gouda
Raisins

JEUDI 23

Midi

Salade verte aux noix
Sauté de volaille
forestier
Courge poêlée
Yaourt nature
Flan à la châtaigne

VENDREDI 24

Midi

Coleslaw
Moussaka
végétarienne
Brie
Prunes



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

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.