

MENU



Du 16 au 22
Novembre

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



Bio

Du 23 au 29
Novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe pomme granny céleri	Betteraves vinaigrette	Salade de haricots plats	Coleslaw aux raisins secs	Carottes râpées
Carbonade flamande	* Tortilla pomme de terre oignons	Jambon braisé sauce tomate	* Cordon bleu de dinde	Saumon sauce beurre blanc
Coquillette	Gratin de blette	Petits pois	Courge poêlée	Riz
Yaourt nature	Edam	Fromage blanc	Rondelé aux noix	Petit suisse aux fruits
Banane	Kiwi	* Salade de fruits	Chausson aux pommes	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.