

MENU



Du 04 au 10
Janvier 2021

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



Du 11 au 17
Janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade chou fleur	Salade savoyarde	Soupe de fenouil	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées
Blanquette de veau	Tartiflette	Tajine de volaille	Saumon sauce beurre	❄️ Omelette sauce tomate
Riz	Salade verte	Légumes tajine	blanc	Penne
Bonbel	Yaourt nature	Mousse au chocolat	Epinards	Petit suisse aux fruits
Poire	❄️ Tarte à la myrtille	Banane	Tomme grise	Clémentine
			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.

MENU SANS PORC



Du 04 au 10
Janvier 2021

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



Du 11 au 17
Janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade chou fleur	Salade savoyarde	Soupe de fenouil	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées
Blanquette de veau	Tartiflette végétarienne	Tajine de volaille	Saumon sauce beurre	❄️ Omelette sauce tomate
Riz	Œuf dur	Légumes tajine	blanc	Penne
Bonbel	Salade verte	Mousse au chocolat	Epinards	Petit suisse aux fruits
Poire	Yaourt nature	Banane	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.

MENU SANS VIANDE



Du 04 au 10
Janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rillettes de poisson	Soupe de courgette vache qui rit	Radis	Céleri vinaigrette	Coleslaw
Colin sauce stroganoff	Nuggets de poisson sauce origan	Steak végétal sauce au	Hachis parmentier	Cabillaud à la bordelaise
Coquillettes	Haricots plats	fromage	végétarien à la carotte	Petits pois
Edam	Fromage blanc	Gnocchis	Yaourt vanille	Gouda
Kiwi	Galette des rois	Fripons	Pomme	Mandarine
		❄️ Salade de fruits	Bio	



Du 11 au 17
Janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade chou fleur	Salade savoyarde	Soupe de fenouil	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées
Blanquette de la mer	Tartiflette végétarienne	Tajine de poisson	Saumon sauce beurre	❄️ Omelette sauce tomate
Riz	Œuf dur	Légumes tajine	blanc	Penne
Bonbel	Salade verte	Mousse au chocolat	Epinards	Petit suisse aux fruits
Poire	Yaourt nature	Banane	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 : ❄️

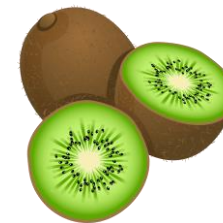
Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graine de sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.

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

MERCREDI

Radis
Jambon braisé sauce
tomate
Gratin de brocolis
Flan caramel
❄️ Salade de fruits

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

LUNDI

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

MARDI

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

MERCREDI

Salade de haricots beurre
Filet de dinde sauce
crème
Patate douce
Petit suisse aux fruits
Compote maison

JEUDI

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

VENDREDI

Betteraves vinaigrette
Brandade de saumon au
panais
Vache Picon
Poire

Bio

Du 25 au 31
Janvier 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 : ❄️

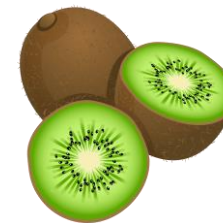
Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graine de sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.

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



Du 18 au 24
Janvier 2021

MENU SANS PORC



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw	Potage aux légumes	Radis	Salade de chou rouge	Poireaux mimosas
Tarte au fromage	d'hiver	Steak végétal sauce	Poulet rôti sauce au jus	Colin meunière
Haricots verts	Bœuf bourguignon	tomate	Purée de pomme de terre et céleri	Petits pois
Yaourt aux fruits	Macaronis	Gratin de brocolis	Carré frais	Petit suisse
Mandarine	Edam	Flan caramel	Pomme	❄️ Brownie
	Kiwi	❄️ Salade de fruits		

Du 25 au 31
Janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte & mozzarella	❄️ Salade de maïs	Salade de haricots beurre	Velouté de carotte & comté	Betteraves vinaigrette
Carbonara de la mer	Sauté de veau sauce au thym	Filet de dinde sauce crème	Œuf à la florentine	Brandade de saumon au panais
Coquille	Courge	Patate douce	Semoule	Vache Picon
Fromage blanc Panna cotta coulis de fruits rouges	Gouda	Petit suisse aux fruits	Liégeois chocolat	Poire
	Banane	Compote maison	Clémentine	

Bio



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 : ❄️

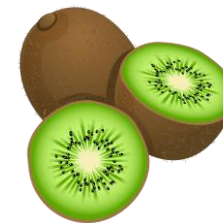
Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graine de sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.

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 VIANDE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw	Potage aux légumes d'hiver	Radis	Salade de chou rouge	Poireaux mimosas
Tarte au fromage	Cabillaud sauce bourguignon	Steak végétal sauce tomate	Nuggets végétariens	Colin meunière
Haricots verts	Macaronis	Gratin de brocolis	Purée de pomme de terre et céleri	Petits pois
Yaourt aux fruits	Edam	Flan caramel	Carré frais	Petit suisse
Mandarine	Kiwi	* Salade de fruits	Pomme Bio	* Brownie

Du 25 au 31
Janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte & mozzarella	* Salade de maïs	Salade de haricots beurre	Velouté de carotte & comté	Betteraves vinaigrette
Carbonara de la mer	Merlu sauce au thym	Colin sauce crème	Œuf à la florentine	Brandade de saumon au panais
Coquille	Courge	Patate douce	Semoule	Vache Picon
Fromage blanc Panna cotta coulis de fruits rouges	Gouda	Petit suisse aux fruits	Liégeois chocolat	Poire
	Banane	Compote maison	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.