
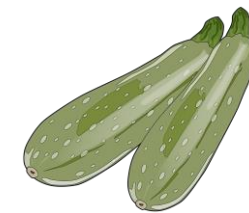




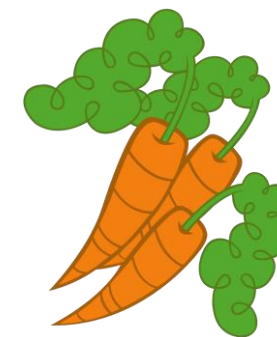
Du 31 Mai au 06
Juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de brocolis	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	❄️ Salade de maïs	Salade de chou blanc
Sauté de poulet chasseur	Penne sauce tomate & poêlée de légumes	Croque monsieur	Goulash de bœuf	vinaigrette
Pomme de terre sautées	Edam	Haricots plats	Beignet de légumes	Colin sauce aneth
Petit suisse aux fruits	Banane 	Camembert	Flan nappé caramel	Carotte
Pomme		Prune	Pêche	Chantailou
				❄️ Donut's



Du 07 au 13 Juin
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de poivrons	❄️ Crêpe au fromage	Salade de chou fleur	Carottes râpées	Salade verte & surimi
Carbonara	❄️ Nuggets sauce BBQ	Filet de poulet sauce crème	Sauté de veau façon osso bucco	Beignet de calamar sauce ketchup
Coquillettes	Petits pois	Polenta aux olives	Purée de pomme de terre	Haricots verts
Fripons	Crème dessert	Fromage blanc	Mimolette	Yaourt aux fruits
Nectarine	Kiwi	Abricot	Compote fruits rouges	Ile flottante



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

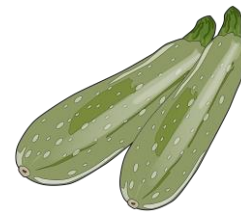
Solanid & Co se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes liées à l'exploitation de produits frais. Produit décongelé : ❄️

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.



MENU SANS PORC

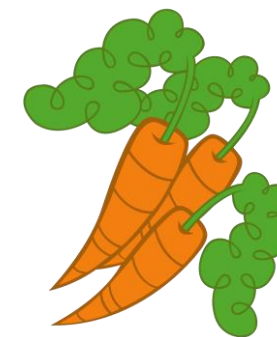


Du 31 Mai au 06
Juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de brocolis	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	❄️ Salade de maïs	Salade de chou blanc
Sauté de poulet chasseur	Penne sauce tomate & poêlée de légumes	Tarte au fromage	Goulash de bœuf	vinaigrette
Pomme de terre sautées	Edam	Haricots plats	Beignet de légumes	Colin sauce aneth
Petit suisse aux fruits	Banane 	Camembert	Flan nappé caramel	Carotte
Pomme		Prune	Pêche	❄️ Donut's

Du 07 au 13 Juin
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de poivrons	❄️ Crêpe au fromage	Salade de chou fleur	Carottes râpées	Salade verte & surimi
Carbonara de la mer	❄️ Nuggets sauce BBQ	Filet de poulet sauce crème	Sauté de veau façon osso bucco	Beignet de calamar sauce ketchup
Coquillettes	Petits pois	Polenta aux olives	Purée de pomme de terre	Haricots verts
Fripons	Crème dessert	Fromage blanc	Mimolette	Yaourt aux fruits
Nectarine	Kiwi	Abricot	Compote fruits rouges	❄️ Ile flottante 



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

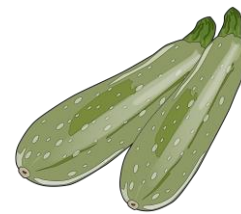
Solanid & Co se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes liées à l'exploitation de produits frais. Produit décongelé : ❄️

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.



MENU SANS VIANDE

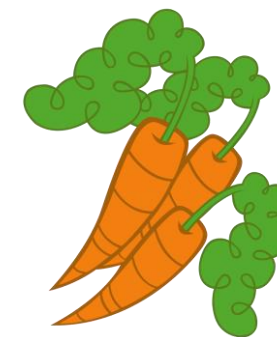
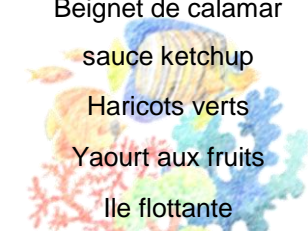


Du 31 Mai au 06
Juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de brocolis	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	❄️ Salade de maïs	Salade de chou blanc
Saumon sauce chasseur	Penne sauce tomate &	Tarte au fromage	Goulash de poisson	vinaigrette
Pomme de terre sautées	poêlée de légumes	Haricots plats	Beignet de légumes	Colin sauce aneth
Petit suisse aux fruits	Edam	Camembert	Flan nappé caramel	Carotte
Pomme	Banane 	Prune	Pêche	Chantailou
				❄️ Donut's

Du 07 au 13 Juin
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de poivrons	❄️ Crêpe au fromage	Salade de chou fleur	Carottes râpées	Salade verte & surimi
Carbonara de la mer	❄️ Nuggets sauce BBQ	Colin sauce crème	Oso bucco de poisson	Beignet de calamar
Coquillettes	Petits pois	Polenta aux olives	Purée de pomme de terre	sauce ketchup
Fripons	Crème dessert	Fromage blanc	Mimolette	Haricots verts
Nectarine	Kiwi	Abricot	Compote fruits rouges	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	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
❄️ Macédoine	Betteraves vinaigrette	Salade de fond	Coleslaw	Céleri mayonnaise
Daube de bœuf	Sauté de poulet	d'artichaut	Cabillaud à la bordelaise	Omelette sauce tomate
Purée de pomme de terre & carotte	basquaise	Rôti de porc sauce cocktail	Ratatouille	Macaronis
Carré frais	Riz	Taboulé & crudités	Yaourt nature sucré	Edam
Banane	Petit suisse aux fruits	Gouda	❄️ Beignet abricot	Poire
	Prune	Melon		

Bio

Du 21 au 27 Juin
2021

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

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



MENU SANS PORC



Du 14 au 20 Juin
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
❄ Macédoine	Betteraves vinaigrette	Salade de fond	Coleslaw	Céleri mayonnaise
Daube de bœuf	Sauté de poulet	d'artichaut	Cabillaud à la bordelaise	Omelette sauce tomate
Purée de pomme de terre & carotte	basquaise	Œuf dur sauce cocktail	Ratatouille	Macaronis
Carré frais	Riz	Taboulé & crudités	Yaourt nature sucré	Edam
Banane	Petit suisse aux fruits	Gouda	❄ Beignet abricot	Poire
	Prune	Melon		

Bio

Du 21 au 27 Juin
2021

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

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



MENU SANS VIANDE



Du 14 au 20 Juin
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
❄️ Macédoine	Betteraves vinaigrette	Salade de fond	Coleslaw	Céleri mayonnaise
Daube de poisson	Merlu sauce basquaise	d'artichaut	Cabillaud à la bordelaise	Omelette sauce tomate
Purée de pomme de terre & carotte	Riz	Œuf dur sauce cocktail	Ratatouille	Macaronis
Carré frais	Petit suisse aux fruits	Taboulé & crudités	Yaourt nature sucré	Edam
Banane	Prune	Gouda	❄️ Beignet abricot	Poire
		Melon		

Bio

Du 21 au 27 Juin
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte & croutons	Salade de chou fleur	Concombre tzatziki	Gaspacho à la tomate	Salade de poivrons
Merlu sauce marengo	Tarte au fromage	Poisson meunière	Nuggets végétariens	Saumon sauce beurre blanc
Farfalles	Epinards	Lentilles	Courgettes	Riz
Emmental	Liégeois	Vache Picon	Fromage blanc	Camembert
Pêche	Pomme	❄️ Salade de fruits	❄️ 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.