



Du 28 Juin au 04
Juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade de brocolis	Friand au fromage	Coleslaw	Salade de courgette
Sauté de veau aux échalotes	Tortilla aux oignons	Sauté de poulet à l'origan	Hamburger	Poisson meunière
Coquillettes	Ratatouille	Tomate provençale	Haricots beurre	Petits pois
Yaourt nature	Gouda	Petit suisse	Mimolette	Flan nappé caramel
Prune	Poire	Pêche	Donut's chocolat	Abricots



Du 05 au 11
Juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte & dés de fromage	❄️ Salade de maïs	Concombre sauce bulgare	Salade de chou rouge	Céleri mayonnaise
Bolognaise végétarienne	Sauté de volaille	Tarte saumon brocolis	Rôti de veau sauce cocktail	Tomate farcie
Macaronis	basquaise	Haricots verts	Taboulé libanais crudités	Riz
Petit suisse aux fruits	Courgette	Fromage blanc	Tomme noire	Petit suisse
Nectarine	Emmental	Banane	Pastèque	Kiwi
	❄️ 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.

MENU SANS PORC



Du 28 Juin au 04
Juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade de brocolis	Friand au fromage	Coleslaw	Salade de courgette
Sauté de veau aux échalotes	Tortilla aux oignons	Sauté de poulet à l'origan	Hamburger	Poisson meunière
Coquillettes	Ratatouille	Tomate provençale	Haricots beurre	Petits pois
Yaourt nature	Gouda	Petit suisse	Mimolette	Flan nappé caramel
Prune	Poire	Pêche	Donut's chocolat	Abricots



Du 05 au 11
Juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte & dés de fromage	❄️ Salade de maïs	Concombre sauce	Salade de chou rouge	Céleri mayonnaise
Bolognaise végétarienne	Sauté de volaille	bulgare	Rôti de veau sauce	Tomate farcie
Macaronis	basquaise	Tarte saumon brocolis	cocktail	Riz
Petit suisse aux fruits	Courgette	Haricots verts	Taboulé libanais crudités	Petit suisse
Nectarine	Emmental	Fromage blanc	Tomme noire	Kiwi
	❄️ Flan pâtissier	Banane	Pastèque	



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 28 Juin au 04
Juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade de brocolis	Friand au fromage	Coleslaw	Salade de courgette
Merlu sauce échalotes	Tortilla aux oignons	Nuggets végétarien	Fishburger	Poisson meunière
Coquillettes	Ratatouille	sauce origan	Haricots beurre	Petits pois
Yaourt nature	Gouda	Tomate provençale	Mimolette	Flan nappé caramel
Prune	Poire	Petit suisse	Donut's chocolat	Abricots
		Pêche		



Du 05 au 11
Juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte & dés de fromage	 Salade de maïs	Concombre sauce bulgare	Salade de chou rouge	Céleri mayonnaise
Bolognaise végétarienne	Cabillaud sauce basquaise	Tarte saumon brocolis	Œuf dur sauce cocktail	Steak végétal
Macaronis	Courgette	Haricots verts	Taboulé libanais crudités	Riz
Petit suisse aux fruits	Emmental	Fromage blanc	Tomme noire	Tomate rôtie
Nectarine	 Flan pâtissier	Banane	Pastèque	Petit suisse
				Kiwi



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.