

MENU



Du 06 au 12
Septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Friand au fromage	Potage potiron & cacao	Carottes râpées
Tortilla de pomme de terre aux oignons	Carbonara	Cuisse de poulet sauce au jus	Bœuf bourguignon au chocolat	Merlu sauce crème à la tomate
Ratatouille	Coquillettes	Tomate provençale	Poêlée de pomme de terre & champignons	Perle de blé
Edam	Petit suisse sucré	Vache Picon	Mousse au chocolat	Tomme noire
Prune	Pomme	Nectarine	Crumble au chocolat	* Salade de fruits

Du 13 au 19
Septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de chou fleur	Haricots verts vinaigrette	* Salade de maïs	Céleri mayonnaise	Coleslaw
Sauté de veau sauce au thym	Penne & sauce tomate	Moussaka	* Cordon bleu	Blanquette de saumon
Carottes	Légumes sautés	Camembert	Petits pois	Riz
Emmental	Yaourt sucré	Pêche	Carré frais	Crème dessert
* Tarte aux pommes	Banane		Compote mirabelle	Raisins

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.

MENU SANS PORC



Du 06 au 12
Septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Friand au fromage	Potage potiron & cacao	Carottes râpées
Tortilla de pomme de terre aux oignons	Sauce fruits de mer	Cuisse de poulet sauce au jus	Bœuf bourguignon au chocolat	Merlu sauce crème à la tomate
Ratatouille	Coquillettes	Tomate provençale	Poêlée de pomme de terre & champignons	Perle de blé
Edam	Petit suisse sucré	Vache Picon	Mousse au chocolat	Tomme noire
Prune	Pomme	Nectarine	Crumble au chocolat	* Salade de fruits

Du 13 au 19
Septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de chou fleur	Haricots verts vinaigrette	* Salade de maïs	Céleri mayonnaise	Coleslaw
Sauté de veau sauce au thym	Penne & sauce tomate	Moussaka	* Cordon bleu	Blanquette de saumon
Carottes	Légumes sautés	Camembert	Petits pois	Riz
Emmental	Yaourt sucré	Pêche	Carré frais	Crème dessert
* Tarte aux pommes	Banane		Compote mirabelle	Raisins

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.

MENU SANS VIANDE



Du 06 au 12
Septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette	Friand au fromage	Potage potiron & cacao	Carottes râpées
Tortilla de pomme de terre aux oignons	Sauce fruits de mer	Nuggets végétariens	Cabillaud sauce bourguignonne	Merlu sauce crème à la tomate
Ratatouille	Coquillettes	Tomate provençale	Poêlée de pomme de terre & champignons	Perle de blé
Edam	Petit suisse sucré	Vache Picon	Mousse au chocolat	Tomme noire
Prune	Pomme	Nectarine	Crumble au chocolat	*Salade de fruits

Du 13 au 19
Septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de chou fleur	Haricots verts vinaigrette	*Salade de maïs	Céleri mayonnaise	Coleslaw
Merlu sauce au thym	Penne & sauce tomate	Moussaka végétarienne	*Poisson meunière	Blanquette de saumon
Carottes	Légumes sautés	Camembert	Petits pois	Riz
Emmental	Yaourt sucré	Pêche	Carré frais	Crème dessert
* Tarte aux pommes	Banane		Compote mirabelle	Raisins

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.

MENU



Du 20 au 26
Septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte & noix	Betteraves vinaigrette	Samoussa végétarien	Concombre vinaigrette	Salade de thaï
Sauté de volaille forestier	Tarte au fromage	Rôti de porc sauce	Bœuf stroganoff	Colin bordelaise
 Courge	Ratatouille	cocktail	Coquillettes	Pomme de terre sautées
Yaourt nature	Fondu carré	Salade de perle de blé &	Petit suisse aux fruits	Brie
Flan à la châtaigne	Pomme	crudités	*Salade de fruits	Nectarine
		Liégeois chocolat		
		Prune		

Du 27 Septembre
au 03 Octobre
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots plats	Soupe à la tomate	*Macédoine	Salade de chou blanc	Céleri mayonnaise
Veau marengo	Saucisse	Filet de dinde sauce	Saumon sauce beurre	*Omelette sauce tomate
Beignet de chou fleur	Lentilles	normande	blanc	Macaronis
Petit moulé	Flan nappé caramel	Riz	Gratin d'épinards	Yaourt vanille
Banane	Raisins	Gouda	Fromage blanc	Poire
		Compote à la figue	* Tarte au citron	

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.

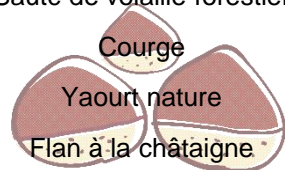
MENU SANS PORC



Du 20 au 26
Septembre 2021

LUNDI

Salade verte & noix
Sauté de volaille forestier



MARDI

Betteraves vinaigrette
Tarte au fromage
Ratatouille
Fondu carré
Pomme

MERCREDI

Samoussa végétarien
Œuf dur sauce cocktail
Salade de perle de blé &
cruautés
Liégeois chocolat
Prune

JEUDI

Concombre vinaigrette
Bœuf stroganoff
Coquillettes
Petit suisse aux fruits
❄️ Salade de fruits

VENDREDI

Salade de thaï
Colin bordelaise
Pomme de terre sautées
Brie
Nectarine

Du 27 Septembre
au 03 Octobre
2021

LUNDI

Salade de haricots plats
Veau marengo
Beignet de chou fleur
Petit moulé
Banane

MARDI

Soupe à la tomate
Nuggets végétarien
Lentilles
Flan nappé caramel
Raisins

MERCREDI

❄️ Macédoine
Filet de dinde sauce
normande
Riz
Gouda
Compote à la figue

JEUDI

Salade de chou blanc
Saumon sauce beurre
blanc
Gratin d'épinards
Fromage blanc
❄️ Tarte au citron

VENDREDI

Céleri mayonnaise
❄️ Omelette sauce tomate
Macaronis
Yaourt vanille
Poire

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.

MENU SANS VIANDE



Du 20 au 26
Septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte & noix	Betteraves vinaigrette	Samoussa végétarien	Concombre vinaigrette	Salade de thaï
Cabillaud forestier	Tarte au fromage	Œuf dur sauce cocktail	Merlu sauce stroganoff	Colin bordelaise
 Courge	Ratatouille	Salade de perle de blé & crudités	Coquillettes	Pomme de terre sautées
Yaourt nature	Fondu carré	Liégeois chocolat	Petit suisse aux fruits	Brie
Flan à la châtaigne	Pomme	Prune	❄️ Salade de fruits	Nectarine

Du 27 Septembre
au 03 Octobre
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de haricots plats	Soupe à la tomate	❄️ Macédoine	Salade de chou blanc	Céleri mayonnaise
Colin sauce marengo	Nuggets végétarien	Merlu sauce normande	Saumon sauce beurre blanc	❄️ Omelette sauce tomate
Beignet de chou fleur	Lentilles	Riz	Gratin d'épinards	Macaronis
Petit moulé	Flan nappé caramel	Gouda	Fromage blanc	Yaourt vanille
Banane	Raisins	Compote à la figue	❄️ Tarte au citron	Poire

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.