



Du 18 au 24
Octobre 2021

MENU



LUNDI

Betteraves vinaigrette
Cordon bleu
Poêlée de pomme de
terre & brocolis
Petit suisse aux fruits
Pomme

MARDI

Soupe de champignons
Crêpe à l'emmental
Haricots verts
Petit moulé
Orange

MERCREDI

Salade de maïs
Sauté de veau sauce
normande
Fondue de poireaux
Liégeois
Salade de fruits

JEUDI

Salade verte gruyère & olives
Boulettes de bœuf sauce
tomate
Gratin de carotte & patate
douce
Mimolette
Brownie & coulis de fruits
rouges



VENDREDI

Salade de chou rouge
Merlu sauce aneth
Coquillettes
Yaourt sucré
Banane

Cherchez 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 18 au 24
Octobre 2021

LUNDI

Betteraves vinaigrette
Cordon bleu
Poêlée de pomme de
terre & brocolis
Petit suisse aux fruits
Pomme

MARDI

Soupe de champignons
Crêpe à l'emmental
Haricots verts
Petit moulé
Orange

MERCREDI

Salade de maïs
Sauté de veau sauce
normande
Fondue de poireaux
Liégeois
Salade de fruits

JEUDI

Salade verte gruyère & olives
Boulettes de bœuf sauce
tomate
Gratin de carotte & patate
douce
Mimolette
Brownie & coulis de fruits
rouges



VENDREDI

Salade de chou rouge
Merlu sauce aneth
Coquillettes
Yaourt sucré
Banane

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
Octobre 2021

MENU SANS VIANDE



LUNDI

Betteraves vinaigrette
Poisson Meunière
Poêlée de pomme de
terre & brocolis
Petit suisse aux fruits
Pomme

MARDI

Soupe de champignons
Crêpe à l'emmental
Haricots verts
Petit moulé
Orange

MERCREDI

Salade de maïs
Colin sauce normande
Fondue de poireaux
Liégeois
Salade de fruits

JEUDI

Salade verte gruyère & olives
Boulettes de lentilles sauce
tomate
Gratin de carotte & patate
douce
Mimolette
Brownie & coulis de fruits
rouges



VENDREDI

Salade de chou rouge
Merlu sauce aneth
Coquillettes
Yaourt sucré
Banane

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.