

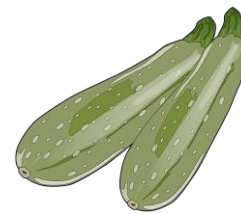


Du 31 Mai au 06
Juin 2021

Du 07 au 13 Juin
2021



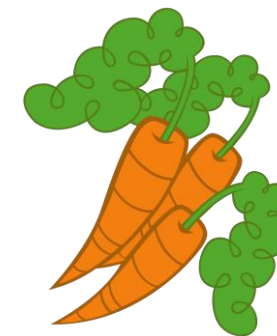
MENU



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de brocolis	Penne sauce tomate & poêlée de légumes	Concombre vinaigrette	Goulash de bœuf	Salade de chou blanc vinaigrette
Sauté de poulet chasseur	Edam	Croque monsieur	Boulgour	Colin sauce aneth
Pomme de terre sautées	Banane	Haricots plats	Beignet de légumes	Riz
Gratin de poireaux		Prune	Flan nappé caramel	Carotte
Pomme			Pêche	❄️ Donut's

Bio

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de poivrons	❄️ Nuggets sauce BBQ	Filet de poulet sauce crème	Carottes râpées	Salade verte & surimi
Carbonara	Petits pois	Polenta aux olives	Sauté de veau façon osso bucco	Beignet de calamar sauce ketchup
Coquillettes	Crème dessert	Tomate provençale	Purée de pomme de terre	Perle de blé
Courgettes	Kiwi	Fromage blanc	Gratin d'épinards	Haricots verts
Nectarine		Abricot	Compote fruits rouges	Ile flottante



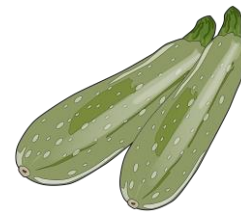
Cherche quels sont les fruits et légumes de saison qui se cachent dans ce menu !

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



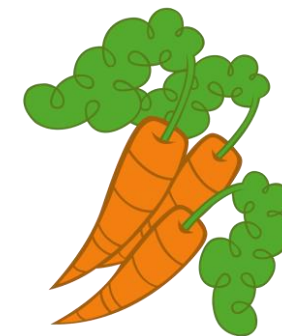
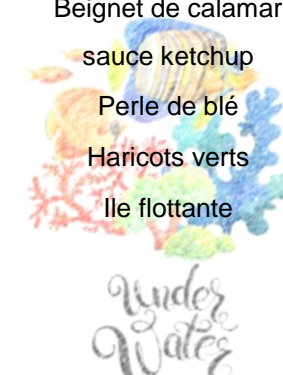
Du 31 Mai au 06
Juin 2021

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

Bio

Du 07 au 13 Juin
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de poivrons	❄️ Nuggets sauce BBQ	Filet de poulet sauce	Carottes râpées	Salade verte & surimi
Carbonara de la mer	Petits pois	crème	Sauté de veau façon	Beignet de calamar
Coquillettes	Crème dessert	Polenta aux olives	osso bucco	sauce ketchup
Courgettes	Kiwi	Tomate provençale	Purée de pomme de terre	Perle de blé
		Fromage blanc	Gratin d'épinards	Haricots verts
Nectarine		Abricot	Compote fruits rouges	Ile flottante



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

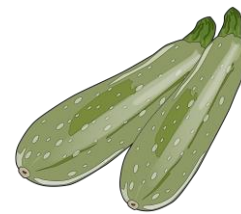
Solanid & Co se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes liées à l'exploitation de produits frais. Produit décongelé : ❄️

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



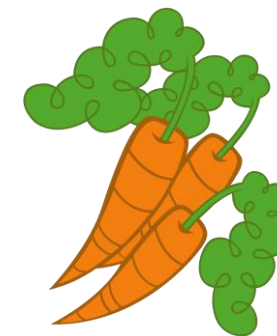
Du 31 Mai au 06
Juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de brocolis	Penne sauce tomate & poêlée de légumes	Concombre vinaigrette	Goulash de poisson	Salade de chou blanc vinaigrette
Saumon sauce chasseur	Edam	Tarte au fromage	Bouलगूर	Colin sauce aneth
Pomme de terre sautées	Banane	Haricots plats	Beignet de légumes	Riz
Gratin de poireaux		Prune	Flan nappé caramel	Carotte
Pomme			Pêche	❄️ Donut's

Bio

Du 07 au 13 Juin
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de poivrons	❄️ Nuggets sauce BBQ	Colin sauce crème	Carottes râpées	Salade verte & surimi
Carbonara de la mer	Petits pois	Polenta aux olives	Oso bucco de poisson	Beignet de calamar sauce ketchup
Coquillettes	Crème dessert	Tomate provençale	Purée de pomme de terre	Perle de blé
Courgettes	Kiwi	Fromage blanc	Gratin d'épinards	Haricots verts
Nectarine		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



Du 14 au 20 Juin
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Daube de bœuf	Betteraves vinaigrette	Rôti de porc sauce	Coleslaw	Céleri mayonnaise
Purée de pomme de terre & carotte	Sauté de poulet basquaise	cocktail	Cabillaud à la bordelaise	Omelette sauce tomate
Carré frais	Riz	Taboulé & crudités	Blé	Macaronis
Banane	Haricots beurre	Gouda	Ratatouille	Gratin de chou fleur
	Prune	Melon	❄️ Beignet abricot	Poire

Bio

Du 21 au 27 Juin
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de veau marengo	Salade de chou fleur	Saucisse	Gaspacho à la tomate	Salade de poivrons
Farfalles	Tarte au fromage	Lentilles	Cuisse de poulet grillée	Saumon sauce beurre
Haricots verts	Epinards	Carottes	sauce au jus	blanc
Emmental	Pomme	Vache Picon	Pomme de terre sautées	Riz
Pêche		❄️ Salade de fruits	Courgettes	Brocolis gratiné
			❄️ 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.

MENU SANS PORC



Du 14 au 20 Juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Daube de bœuf	Betteraves vinaigrette	Œuf dur sauce cocktail	Coleslaw	Céleri mayonnaise
Purée de pomme de terre & carotte	Sauté de poulet basquaise	Taboulé & crudités	Cabillaud à la bordelaise	Omelette sauce tomate
Carré frais	Riz	Gouda	Blé	Macaronis
Banane	Haricots beurre	Melon	Ratatouille	Gratin de chou fleur
	Prune		❄️ Beignet abricot	Poire

Bio

Du 21 au 27 Juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de veau marengo	Salade de chou fleur	Poisson meunière	Gaspacho à la tomate	Salade de poivrons
Farfalles	Tarte au fromage	Lentilles	Cuisse de poulet grillée sauce au jus	Saumon sauce beurre blanc
Haricots verts	Epinards	Carottes	Pomme de terre sautées	Riz
Emmental	Pomme	Vache Picon	Courgettes	Brocolis gratiné
Pêche		❄️ Salade de fruits	❄️ Tarte grillée aux cerises	Nectarine

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
Daube de poisson	Betteraves vinaigrette	Œuf dur sauce cocktail	Coleslaw	Célieri mayonnaise
Purée de pomme de terre & carotte	Merlu sauce basquaise	Taboulé & crudités	Cabillaud à la bordelaise	Omelette sauce tomate
Carré frais	Riz	Gouda	Blé	Macaronis
Banane	Haricots beurre	Melon	Ratatouille	Gratin de chou fleur
	Prune		❄️ Beignet abricot	Poire

Bio

Du 21 au 27 Juin
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Merlu sauce marengo	Salade de chou fleur	Poisson meunière	Gaspacho à la tomate	Salade de poivrons
Farfalles	Tarte au fromage	Lentilles	Nuggets végétariens	Saumon sauce beurre blanc
Haricots verts	Epinards	Carottes	Pomme de terre sautées	Riz
Emmental	Pomme	Vache Picon	Courgettes	Brocolis gratiné
Pêche		❄️ 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.