



MENU

Du 03 au 09 Mai
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte & tomate Pizza Haricots verts Tomme noire Pomme	Brocolis vinaigrette Sauté de porc sauce normande Coquillettes Fromage blanc Poire	Taboulé Cuisse de poulet rôti sauce au jus Aubergine à la parmesane Petit suisse aux fruits Banane	Céleri mayonnaise Goulash de bœuf Purée de pomme de terre Fondue croc 'lait Salade de fruits	Betteraves vinaigrette Merlu sauce crème de poivrons Gratin d'épinards Yaourt aux fruits Tarte au citron

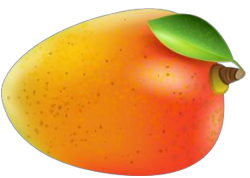


Du 10 au 16 Mai
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macedoine *Cordon bleu de dinde Gratin de blettes Emmental Millefeuille	Chou fleur vinaigrette Gratin de pâtes au fromage Courgette Yaourt vanille Banane	Concombre tzatziki Saumon sauce citron Polenta Vache Picon Orange	Fêrè	Pont



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, Celeri, 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 03 au 09 Mai
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte & tomate Pizza Haricots verts Tomme noire Pomme	Brocolis vinaigrette *Omelette sauce normande Coquillettes Fromage blanc Poire	Taboulé Cuisse de poulet rôti sauce au jus Aubergine à la parmesane Petit suisse aux fruits Banane	Céleri mayonnaise Goulash de bœuf Purée de pomme de terre Fondue croc 'lait *Salade de fruits	Betteraves vinaigrette Merlu sauce crème de poivrons Gratin d'épinards Yaourt aux fruits *Tarte au citron



Du 10 au 16 Mai
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine *Cordon bleu de dinde Gratin de blettes Emmental *Millefeuille	Chou fleur vinaigrette Gratin de pâtes au fromage Courgette Yaourt vanille Banane 	Concombre tzatziki Saumon sauce citron Polenta Vache Picon Orange	Fêrè	Pont

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, Celeri, 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 03 au 09 Mai
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte & tomate Pizza Harcots verts Tomme noire Pomme	Brocolis vinaigrette *Omelette sauce normande Coquillettes Fromage blanc Poire	Taboulé Nuggets végétariens Aubergine à la parmesane Petit suisse aux fruits Banane	Céleri mayonnaise Goulish de poisson Purée de pomme de terre Fondue croc 'lait *Salade de fruits	Betteraves vinaigrette Merlu sauce crème de poivrons Gratin d'épinards Yaourt aux fruits *Tarte au citron



Du 10 au 16 Mai
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine Poisson meunière Gratin de blettes Emmental *Millefeuille	Chou fleur vinaigrette Gratin de pâtes au fromage Courgette Yaourt vanille Banane 	Concombre tzatziki Saumon sauce citron Polenta Vache Picon Orange	Fêrè	Pont

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, Celeri, 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 17 au 23 Mai
2021

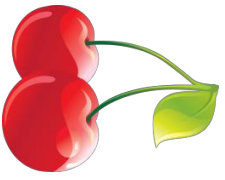
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Nuggets sauce ketchup Gratin de poireaux St Nectaire Pomme	Salade verte & croûtons Quiche lorraine Brocolis Crème dessert Banane	Salade de maïs Filet de dinde sauce crème Champignons Camembert Poire	Salade de haricots plats Boeuf Stroganoff Tortis Edam Compote maison	Velouté de petits pois Poisson meunière Pomme dauphine Yaourt au citron Muffin au chocolat

Du 24 au 30 Mai
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Férisé	Chou fleur vinaigrette *Omelette sauce tomate Coquillettes Edam Kiwi	Feuilleté au fromage Jambon braisé sauce moutarde douce Ratatouille Mousse au chocolat *Salade de fruits	Carottes râpées Sauté de poulet sauce origan Gratin de courgette Yaourt aux fruits *Brownie	Mousse de canard Brandade de poisson Cantafrais Orange



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, Celeri, 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 17 au 23 Mai
2021

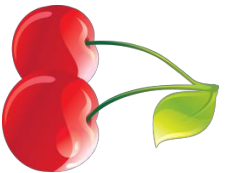
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Nuggets sauce ketchup Gratin de poireaux St Nectaire Pomme	Salade verte & croûtons Tarte au fromage Brocolis Crème dessert Banane	Salade de maïs Filet de dinde sauce crème Champignons Camembert Poire	Salade de haricots plats Boeuf Stroganoff Tortis Edam Compote maison	Velouté de petits pois Poisson meunière Pomme dauphine Yaourt au citron Muffin au chocolat

Du 24 au 30 Mai
2021

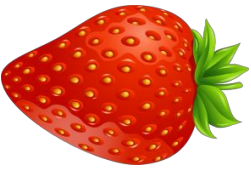
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Féfé	Chou fleur vinaigrette Omelette sauce tomate Coquillettes Edam Kiwi	Feuilleté au fromage Colin sauce moutarde douce Ratatouille Mousse au chocolat Salade de fruits	Carottes râpées Sauté de poulet sauce origan Gratin de courgette Yaourt aux fruits Brownie	Mousse de canard Brandade de poisson Cantafrais Orange



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, Celeri, 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



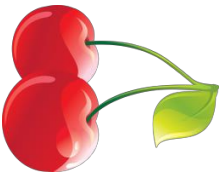
Du 17 au 23 Mai
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade verte & croûtons	Salade de maïs	Salade de haricots plats	Velouté de petits pois
Nuggets sauce ketchup	Tarte au fromage	Merlu sauce crème	Colin sauce Stroganoff	Poisson meunière
Gratin de poireaux	Brocolis	Champignons	Tortis	Pomme dauphine
St Nectaire	Crème dessert	Camembert	Edam	Yaourt au citron
Pomme	Banane	Poire	Compote maison	Muffin au chocolat

Du 24 au 30 Mai
2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fêré	Chou fleur vinaigrette	Feuilleté au fromage	Carottes râpées	Mousse de canard
	🌸Omelette sauce tomate	Colin sauce moutarde	Cabillaud sauce origan	Brandade de poisson
	Coquillettes	douce	Gratin de courgette	Cantafrais
	Edam	Ratatouille	Yaourt aux fruits	Orange
	Kiwi	Mousse au chocolat	🌸Brownie	
		🌸Salade de fruits		

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, Celeri, 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.