



Du bio chaque semaine



Une cuisine maison



Les viandes d'origine française

LUNDI 31

Midi

Vacances

MARDI 01

Midi

Salade de tomate
Rôti de veau sauce béarnaise
Salade de penne
Salade de courgette
Yaourt nature sucré
Tarte normande

MERCREDI 02 JEUDI 03

Midi

Salade de brocolis
Jambon braisé sauce BBQ
Gratin de pomme de terre
Aubergine poêlée
Edam
Prune

Midi

Carottes râpées vinaigrette
Tajine de boulettes de pois chiches
Semoule
Légumes tajine
Petit filou
Banane

VENDREDI 04

Midi

Céleri mayonnaise
Colin sauce vierge
Riz
Haricots verts
Vache Picon
Raisins

LUNDI 07

Midi

Salade de chou fleur
Blanquette de veau
Riz
Champignons
Gouda
Prune

MARDI 08

Midi

Radis
Hachis parmentier végétarien à la courge
Crème dessert
Pêche

MERCREDI 09

Midi

Salade de haricots beurre
Nuggets de volaille
Petits pois
Petit suisse
Nectarine

JEUDI 10

Midi

Salade verte et croustons
Filet de dinde sauce beurre blanc
Blé
Carotte
Bonbel
Brownie

VENDREDI 11

Midi

Salade de chou rouge
Colin sauce tomate
Macaronis
Epinards
Yaourt nature
Pomme



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

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.