

Solanid

L'alimentation saine pour tous

MENU

Du 14 au 27 Septembre 2020

AB



Du bio chaque semaine

Une cuisine maison

Les viandes d'origine française

LUNDI 14

Midi

Betteraves
vinaigrette
Omelette sauce au
fromage
Penne
Courgette
Carré frais
Poire

Bio

MARDI 15

Midi

Salade de haricots
verts & maïs
Merguez
Purée de lentilles
corail
Aubergine poêlée
Edam
Salade de fruits

JEUDI 17

Midi

Salade de tomates
Sauté de veau sauce
au thym
Pomme de terre
sautée
Gratin de blettes
St Nectaire
Compote maison

VENDREDI 18

Midi

Carottes râpées
Cabillaud bordelaise
Riz
Ratatouille
Petit suisse
Tarte au citron

LUNDI 20

Midi

Radis
Bœuf façon ficelle
Pomme de terre
vapeur
Légumes croquants
Kiri
Pomme

MARDI 21

Midi

Quiche lorraine
Saumon sauce
crémeuse à la tomate
Patate douce
Epinards
Petit filou
Kiwi

JEUDI 23

Midi

Salade verte aux noix
Sauté de volaille
forestier
Riz
Courge poêlée
Yaourt nature
Flan à la châtaigne

VENDREDI 24

Midi

Coleslaw
Moussaka
végétarienne
Farfalles
Brie
Prunes



Fête de
l'automne

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.