



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Solaize SCO - Déjeuner

Du 29 août au 04 sept.

Du 05 sept. au 11 sept.

Du 12 sept. au 18 sept.

Du 19 sept. au 25 sept.

LUNDI

Salade de pommes de terre Sauté de boeuf sauce tomate Haricots verts à l'ail Yaourt nature BIO Fruit	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none">
---	--	--	--	--

MARDI

Pastèque BIO Sauté de volaille BIO au curry Boulghour BIO aux petits légumes Petit suisse BIO aromatisé Purée de pommes poires BIO	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none">
---	--	--	--	--

MERCREDI

--	--	--	--	--

JEUDI

Tomate à la croque Raviolis ricotta épinards sauce verte P'tit cottentin nature Compote de pommes BIO	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none">
---	--	--	--	--

VENDREDI

Concombre frais BIO vinaigrette Saucisse de volaille BIO au jus Riz BIO Yaourt BIO à la vanille Fruits BIO de saison	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none"> 	<ul style="list-style-type: none">
---	--	--	--	--

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Solaize SCO - Déjeuner

Du 26 sept. au 02 oct.

Du 03 oct. au 09 oct.

Du 10 oct. au 16 oct.

Du 17 oct. au 23 oct.

LUNDI

Macédoine mayonnaise
Calamar à la romaine
Pommes vapeur
Fromage blanc nature
Fruits **BIO** de saison



Radis émincés en salade
Boulettes d'agneau sauce tomate
Lentilles au jus
Yaourt aromatisé **BIO**
Tarte aux pommes

Salade de pois chiches marocaine
Poulet yassa
Riz safrané **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Ananas frais

Salade de boulghour **BIO** à la menthe
Saucisse de volaille **BIO** au jus
Petits pois **BIO** au jus
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruits **BIO** de saison



MARDI

Salade de blé à l'orientale
Quenelles sauce blanche
Epinards hachés à la crème
Cantal AOP
Fruits **BIO** de saison



Carottes râpées vinaigrette
Paleron sauce provençale
Torti **BIO**
Saint nectaire
Compote de pommes bananes

Salade Thaï
Sauté de porc sauce soja et miel
Poêlée de nouilles asiatiques
Chanteneige **BIO**
Compote pomme litchi

Salade verte
Quenelles **BIO** sauce aurore
Riz aux petits légumes
Fourme d'Ambert AOP
Compote de poires



MERCREDI

JEUDI

Tomates fraîches **BIO** rondelle
Filet de poulet **BIO** au jus
Boulghour **BIO**
Chanteneige **BIO**
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Betteraves **BIO** en salade
Ravioli ricotta épinards **BIO**
Saint paulin **BIO**
Fruits **BIO** de saison

Salade iceberg
Nuggets végétal
Potatoes
Crème anglaise
Brownies du chef
Ketchup (dosette)

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Boulettes d'agneau au jus
Flageolets à l'ail
Bûche du pilat
Fruit



VENDREDI

Salade de pommes de terre
Sauté de boeuf au paprika
Poêlée de légumes
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit



Potage crecy
Brandade de poisson du chef
Fromage blanc nature
Fruits **BIO** de saison

Salade de perles marines
Filet de poisson sauce aux crevettes
Epinards hachés **BIO**
Vache qui rit **BIO**
Kiwi

Velouté de légumes du chef
Lasagnes bolognaise
P'tit cottentin nature
Fruits **BIO** de saison



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale

