



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

Solaize SCO s/viande - 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
Omelette au coulis de tomate
Haricots verts à l'ail
Yaourt nature **BIO**
Fruit

Coleslaw **BIO** du chef
Galette de soja à la provençale
Coquillettes
Saint nectaire
Fruit

Salade de haricots verts
Chili végétarien
Riz créole
Bûchette mélangée
Fruits **BIO** de saison

MARDI

Pastèque **BIO**
Filet de poisson sauce julienne
Boulghour **BIO** aux petits légumes
Petit suisse **BIO** aromatisé
Purée de pommes poires **BIO**

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Filet de colin sauce crème
Pommes de terre **BIO** persillées
Vache qui rit **BIO**
Crème dessert **BIO**

Salade de pâtes
Poisson pané
Carottes **BIO** persillées
Petit suisse aromatisé
Fruit

MERCREDI

JEUDI

Tomate à la croque
Raviolis ricotta épinards sauce verte
Vache picon
Compote de Pommes **BIO**

Macédoine Mayonnaise
Bolognaise végétale **BIO**
Courgettes fraîches à la tomate
Cantal
Flan vanille nappé caramel

Crêpe au fromage
Nuggets de poisson
Ratatouille du chef
Yaourt nature
Fruits **BIO** de saison

Radis émincés en salade
Filet de poisson MSC sauce myrtille
Purée de pommes de terre et betteraves
Fromage blanc nature
Compote pommes cassis

VENDREDI

Concombre frais **BIO** vinaigrette
Calamar à la romaine
Riz **BIO**
Yaourt **BIO** à la vanille
Fruits **BIO** de saison

Tomates en salade
Filet de colin sauce citron
Purée de pommes de terre
Camembert **BIO**
Gâteau maison aux brisures d'oréo

Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette
Omelette nature
Petits pois au jus
Fraidou
Gâteau au yaourt du chef

Taboulé **BIO** du chef
Filet de poisson meunière
Chou fleur béchamel **BIO**
Emmental **BIO**
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





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

Solaize SCO s/viande - 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.

	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	<p>Macédoine Mayonnaise Calamar à la romaine Pommes vapeur Fromage blanc nature Fruits BIO de saison</p>	<p>Radis émincés en salade Tortillas pomme de terre et oignons Lentilles au jus Yaourt aromatisé BIO Tarte aux pommes</p>	<p>Salade de pois chiches marocaine Tajine de poisson Riz safrané BIO Fromage blanc BIO Ananas frais</p>	<p>Salade de boulghour BIO à la menthe Filet de poisson sauce basquaise Petits pois BIO au jus Petit suisse BIO aromatisé Fruits BIO de saison</p>
MARDI	<p>Salade de blé à l'orientale Quenelles sauce blanche Epinards hachés à la crème Cantal Fruits BIO de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Filet de poisson sauce niçoise Torti BIO Saint nectaire Compote de pommes bananes</p>	<p>Salade Thaï Filet de poisson sauce aigre douce à l'ananas Poêlée de nouilles asiatiques Chanteneige BIO Compote pomme litchi</p>	<p>Salade verte Quenelles BIO sauce aurore Riz aux petits légumes Fourme d'Ambert AOP Compote de poires</p>
MERCREDI				
JEUDI	<p>Tomates fraîches BIO rondelle Nuggets de poisson Boulghour BIO Chanteneige BIO Gâteau aux pépites de chocolat du chef</p>	<p>Betteraves BIO en salade Ravioli ricotta épinards BIO Saint paulin BIO Fruits BIO de saison</p>	<p>Salade iceberg Nuggets végétal Potatoes Crème anglaise Brownies du chef Ketchup (dosette)</p>	<p>Carottes BIO râpées vinaigrette Omelette nature Flageolets au jus Bûche du pilat Fruit</p>
VENDREDI	<p>Salade de pommes de terre Omelette au coulis de tomate Poêlée de légumes Petit suisse BIO aromatisé Fruit</p>	<p>Potage crecy Brandade de poisson du chef Fromage blanc nature Fruits BIO de saison</p>	<p>Salade de perles marines Filet de poisson sauce aux crevettes Epinards hachés BIO Vache qui rit BIO Kiwi</p>	<p>Velouté de légumes du chef Raviolis au saumon à la sauce tomate P'tit cottentin nature Fruits BIO de saison</p>

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

