



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

Solaize SCO SELF - Déjeuner

Du 29 août au 04 septembre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Céleri frais râpé vinaigrette
Tomate à la croque
Rôti de volaille sauce forestière
Farfalles
P'tit cottentin nature
Compote de pommes **BIO**
Fruit



Carottes râpées vinaigrette
Concombre frais **BIO** vinaigrette
Saucisse de volaille **BIO** au jus
Riz **BIO**
Yaourt **BIO** à la vanille
Fruit
Purée pomme fraise



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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



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

Solaize SCO SELF - Déjeuner

Du 05 septembre au 11 septembre

LUNDI

Salade de pommes de terre
Taboulé **BIO** du chef
Sauté de boeuf sauce tomate
Haricots verts à l'ail
Yaourt nature **BIO**
Compote de pêches
Fruit



MARDI

Melon
Pastèque **BIO**
Sauté de volaille **BIO** au curry
Boulghour **BIO** aux petits légumes
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit
Purée de pommes abricots **BIO**



MERCREDI

JEUDI

Macédoine mayonnaise
Maïs en salade
Normandin de veau
Courgettes fraîches à la tomate
Cantal AOP
Flan vanille nappé caramel
Fruit



VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette
Tomates en salade
Emincé de volaille basquaise (label rouge)
Purée de pommes de terre
Camembert **BIO**
Gâteau maison aux brisures d'oréo



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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



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

Solaize SCO SELF - Déjeuner

Du 12 septembre au 18 septembre

LUNDI

Coleslaw **BIO** du chef
Radis et beurre
Emincé de volaille Label Rouge au jus
Coquillettes
Saint nectaire
Cocktail de fruits
Fruit



MARDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Salade verte
Sauté de boeuf **BIO** à la provençale
Pommes de terre **BIO** persillées
Vache qui rit **BIO**
Flan chocolat
Fruit



MERCREDI

JEUDI

Crêpe au fromage
Crêpe aux Champignons
Saucisse de volaille
Ratatouille du chef
Yaourt nature
Fruits **BIO** de saison
Purée pomme fraise



VENDREDI

Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette
Concombre vinaigrette
Sauté de Boeuf VBF aux 4 Epices
Petits pois au jus
Fraidou
Gâteau au yaourt du chef



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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



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

Solaize SCO SELF - Déjeuner

Du 19 septembre au 25 septembre

LUNDI

Salade de choux fleur vinaigrette
Salade de haricots verts
Tomate farcie sauce tomate
Riz créole
Bûchette mélangée
Fruits **BIO** de saison
Purée pomme fraise



MARDI

Maïs **BIO** en salade
Salade de pâtes
Cordon bleu
Carottes **BIO** persillées
Petit suisse aromatisé
Compote de pommes
Fruit



MERCREDI

JEUDI

Chou rouge frais vinaigrette
Radis émincés en salade
Sauté de veau sauce myrtilles
Purée de pommes de terre et betteraves
Fromage blanc nature
Compote pommes cassis
Fruit



VENREDI

Boulghour en salade
Taboulé **BIO** du chef
Sauté de volaille label rouge au curry
Chou fleur béchamel **BIO**
Emmental **BIO**
Flan vanille nappé caramel
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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



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

Solaize SCO SELF - Déjeuner

Du 26 septembre au 02 octobre

LUNDI

Macédoine mayonnaise
Salade de choux fleurs **BIO**
Filet de poulet basquaise (label rouge)
Pommes vapeur
Fromage blanc nature
Fruit
Purée pomme fraise



MARDI

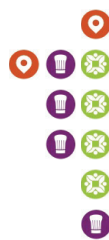
Salade de blé à l'orientale
Taboulé
Boulettes de boeuf **BIO** sauce tomate
Epinards hachés à la crème
Cantal AOP
Crème onctueuse au chocolat
Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Concombres frais à la ciboulette
Tomates fraîches **BIO** rondelle
Filet de poulet **BIO** au jus
Boulghour **BIO**
Chanteneige **BIO**
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



VENDREDI

Salade de pommes de terre
Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)
Sauté de boeuf au paprika
Poêlée de légumes
Petit suisse **BIO** aromatisé
Compote de poires
Fruit



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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



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

Solaize SCO SELF - Déjeuner

Du 03 octobre au 09 octobre

LUNDI

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



MARDI

Carottes râpées vinaigrette
 Tomate à la croque
 Paleron sauce provençale
 Torti **BIO**
 Saint nectaire
 Compote de pommes bananes
 Fruit



MERCREDI

JEUDI

Betteraves **BIO** en salade
 Chou blanc frais mayonnaise
 Cannelonis à la tomate
 Saint paulin **BIO**
 Compote de pommes
 Fruits **BIO** de saison



VENDREDI

Salade de brocolis vinaigrette
 Salade de haricots verts
 Hachis parmentier du chef
 Fromage blanc nature
 Compote de poires
 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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



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

Solaize SCO SELF - Déjeuner

Du 10 octobre au 16 octobre

LUNDI

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



MARDI

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



MERCREDI

JEUDI

Duo de choux frais
Salade iceberg
Escalope viennoise
Potatoes
Crème anglaise
Brownies du chef
Ketchup (dosette)



VENREDI

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



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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)



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

Solaize SCO SELF - Déjeuner

Du 17 octobre au 23 octobre

LUNDI

Salade de blé à l'orientale
 Salade de boulghour **BIO** à la menthe
 Saucisse de volaille **BIO** au jus
 Petits pois **BIO** au jus
 Petit suisse **BIO** aromatisé
 Compote pomme abricot
 Fruits **BIO** de saison



MARDI

Chou rouge frais vinaigrette
 Salade verte
 Sauté de veau au jus
 Riz aux petits légumes
 Fourme d'Ambert AOP
 Compote de poires
 Fruit



MERCREDI

JEUDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
 Céleri frais râpé vinaigrette
 Boulettes d'agneau au jus
 Flageolets au jus
 Bûche du pilat
 Compote de pêches
 Fruit



VENDREDI

Betteraves en salade
 Macédoine mayonnaise
 Lasagnes bolognaise
 P'tit cottentin nature
 Flan chocolat
 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

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)