



BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Solaize SCO SELF s/viande - Déjeuner

Du 29 août au 04 septembre

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Céleri frais râpé vinaigrette
Tomate à la croque
Raviolis ricotta épinards sauce verte
Vache picon
Compote de Pommes **BIO**
Fruit



Carottes râpées vinaigrette
Concombre frais **BIO** vinaigrette
Calamar à la romaine
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 s/viande - Déjeuner

Du 05 septembre au 11 septembre

LUNDI

Salade de pommes de terre
Taboulé **BIO** du chef
Omelette au coulis de tomate
Haricots verts à l'ail
Yaourt nature **BIO**
Compote de pêches
Fruit



MARDI

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



MERCREDI

JEUDI

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



VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette
Tomates en salade
Filet de colin sauce citron
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 s/viande - Déjeuner

Du 12 septembre au 18 septembre

LUNDI

Coleslaw **BIO** du chef

Radis et beurre

Galette de soja à la provençale

Coquillettes

Saint nectaire

Cocktail de fruits

Fruit



MARDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette

Salade Sachet 500g

Filet de colin sauce crème

Pommes de terre **BIO** persillées

Vache qui rit **BIO**

Flan chocolat

Fruit



MERCREDI

JEUDI

Crêpe au fromage

Crêpe aux Champignons

Nuggets de poisson

Ratatouille du chef

Yaourt nature

Fruits **BIO** de saison

Purée pomme fraise



VENREDI

Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette

Concombre vinaigrette

Omelette nature

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 s/viande - Déjeuner

Du 19 septembre au 25 septembre

LUNDI

Salade de choux fleur vinaigrette
Salade de haricots verts
Chili végétarien
Riz créole
Bûchette mélangée
Fruits **BIO** de saison
Purée pomme fraise



MARDI

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



MERCREDI

JEUDI

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



VENREDI

Boulghour en salade
Taboulé **BIO** du chef
Filet de poisson meunière
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 s/viande - Déjeuner

Du 26 septembre au 02 octobre

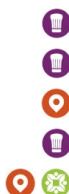
LUNDI

Macédoine Mayonnaise
Salade de choux fleurs **BIO**
Calamar à la romaine
Pommes vapeur
Fromage blanc nature
Fruit
Purée pomme fraise



MARDI

Salade de blé à l'orientale
Taboulé
Quenelles sauce blanche
Epinards hachés à la crème
Cantal
Crème onctueuse au chocolat
Fruits **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Concombres frais à la ciboulette
Tomates fraîches **BIO** rondelle
Nuggets de poisson
Boulghour **BIO**
Chanteneige **BIO**
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



VENREDI

Salade de pommes de terre
Salade Mexicaine (Haricots Blanc et Rouges, Maïs)
Omelette au coulis de tomate
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 s/viande - Déjeuner

Du 03 octobre au 09 octobre

LUNDI

Céleri râpé frais rémoulade
 Radis émincés en salade
 Tortillas pomme de terre et oignons
 Lentilles au jus
 Yaourt aromatisé **BIO**
 Tarte aux pommes



MARDI

Carottes râpées vinaigrette
 Tomate à la croque
 Filet de poisson sauce niçoise
 Torti **BIO**
 Saint nectaire
 Compote de pommes bananes
 Fruit



MERCREDI

JEUDI

Betteraves **BIO** en salade
 Chou blanc frais mayonnaise
 Ravioli ricotta épinards **BIO**
 Saint paulin **BIO**
 Compote de pommes
 Fruits **BIO** de saison



VENDREDI

Salade de brocolis vinaigrette
 Salade de haricots verts
 Brandade de poisson 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





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

Solaize SCO SELF s/viande - Déjeuner

Du 10 octobre au 16 octobre

LUNDI

Salade de pois chiches marocaine
Taboulé
Tajine de poisson
Riz safrané **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Ananas frais
Fruit



MARDI

Fenouil sauce tartare
Salade Thaï
Filet de poisson sauce aigre douce à l'ananas
Poêlée de nouilles asiatiques
Chanteneige **BIO**
Compote pomme litchi
Fruit



MERCREDI

JEUDI

Duo de choux frais
Salade iceberg
Nuggets végétal
Potatoes
Crème anglaise
Brownies du chef



VENREDI

Salade de maïs au curry
Salade de perles marines
Galette de soja à la provençale
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 s/viande - Déjeuner

Du 17 octobre au 23 octobre

LUNDI

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



MARDI

Chou rouge frais vinaigrette
 Salade verte
 Quenelles **BIO** sauce aurore
 Riz aux petits légumes
 Fourme d'Ambert AOP
 Compote de poires
 Fruit



MERCREDI

JEUDI

Carottes **BIO** râpées vinaigrette
 Céleri frais râpé vinaigrette
 Omelette nature
 Flageolets au jus
 Bûche du pilat
 Compote de pêches
 Fruit



VENDREDI

Betteraves en salade
 Macédoine Mayonnaise
 Raviolis au saumon à la sauce tomate
 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)