



Solaize Menus scolaire - Déjeuner

Du 20 fev. au 26 fev.

Du 27 fev. au 05 mars.

Du 06 mars. au 12 mars.

Du 13 mars. au 19 mars.

LUNDI

Macédoine vinaigrette
Tortellini épinards sauce provençale
Verchicors **BIO**
Fruit de saison



Crêpe au fromage
Jambon blanc /
Jambon de volaille

/ Œufs durs à la
piperade
Purée de pommes de terre
Chanteneige **BIO**
Fruit de saison



Salade de chou chinois sucré salé
Sauté de volaille au caramel
/ *Poisson sauce aigre douce*
Légumes façon wok et nouille
Vache qui rit **BIO**
Rocher coco



Salade de pommes de terre
Oeufs durs béchamel
Epinards hachés **BIO**
Mimolette
Flan vanille nappé caramel



MARDI

Salade verte
Calamar à la romaine
Petits pois et carottes au jus
Yaourt nature **BIO**
Beignet aux pommes



Carottes râpées vinaigrette
Blanquette de volaille
/ *Pavé fromager*
Riz aux petits légumes
Saint nectaire
Purée de pommes bananes **BIO**



Salade de riz
Omelette nature
Haricots verts à l'ail
Fromage blanc nature
Fruit **BIO** de saison



Salade de blé à l'orientale
Cordon bleu

/ *Galette de quinoa provençale*
Printanière de légumes
Chanteneige **BIO**
Compote pommes cassis



MERCREDI

JEUDI

Betteraves **BIO** en salade
Macaronis bolognaise et râpé
/ *Macaronis et bolognaise végétale BIO*
Petit suisse sucré
Fruit de saison



Chou blanc frais vinaigrette
Roulé au fromage
Epinards hachés à la crème
Yaourt nature **BIO**
Gâteau basque



Taboulé
Poisson pané
Poêlée multicolore
Petit suisse **BIO** aromatisé
Fruit de saison



Salade verte
Sauté de bœuf au jus
/ *Fiet de colin sauce citron*
Duo de haricots beurre et verts
Yaourt nature **BIO**
Tarte au flan



VENDREDI

Salade coleslaw
Sauté de Volaille Marengo
/ *Omelette au coulis de tomate*
Semoule
Tomme grise d'Auvergne
Compote de pommes **BIO**



Velouté de potiron du chef
Raviolis au saumon à la sauce tomate
Camembert
Fruit **BIO** de saison



Salade mexicaine
Chickenwings /
Nuggets végétal
Potatoes
Chanteneige **BIO**
Crème onctueuse au chocolat
Ketchup (dosette)



Velouté de petits pois
Raviolis ricotta épinards sauce verte
Tartare ail et fines herbes
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





MENUS '4 SAISONS' | DU 20 FÉVRIER 2023 AU 09 AVRIL 2023 |

Solaize Menu scolaire - Déjeuner

	Du 20 mars au 26 mars	Du 27 mars au 02 avr.	Du 03 avr. au 09 avr.
LUNDI	Boulghour en salade Pavé fromager Carottes persillées Verchicors BIO Fruit de saison	Radis et beurre Poisson pané Frites Vache picon Purée de pommes bananes BIO	Betteraves BIO en salade Aiguillettes de poulet au thym <i>/Filet de lieu sauce ciboulette</i> Purée de pommes de terre Fromage blanc nature Fruit de saison
MARDI	Céleri râpé frais BIO sauce cocktail Boulettes de bœuf au jus <i>/Galette tomate mozzarella</i> Lentilles au jus Saint Morêt Compote de pommes	Salade coleslaw Bolognaise végétale BIO Macaroni Coulommiers Flan chocolat	Boulghour en salade Galette de soja à la provençale Poêlée de légumes Camembert Compote de pommes BIO
MERCREDI			
JEUDI	Salade verte Aiguillettes de poulet sauce curry <i>/Omelette au coulis de tomate</i> Torti BIO Tomme blanche Crème à la vanille	Crêpe au fromage Moussaka <i>/Pané de blé fromage et Poêlée de légumes BIO</i> Yaourt nature BIO Fruit de saison	Carottes BIO râpées vinaigrette Farfalles au Saumon Cantal AOP Crème à la vanille
VENDREDI	Betteraves BIO en salade Filet de colin sauce citron Semoule Yaourt aromatisé Gâteau aux pépites de chocolat du chef	Salade verte Paupiette de veau au jus <i>/Œufs durs piperade</i> Riz créole Petit suisse BIO aromatisé Donuts	Radis et beurre Boulettes d'agneau au jus <i>/Omelette nature</i> Flageolets au jus Yaourt nature BIO Gâteau de Pâques Oeuf de Pâques en chocolat

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

