

Menus du 6 Mai au 5 Juillet 2024 (1/2)



Solène Restauratrice



Toutes nos
viandes
Bovines et
Porcines
sont
françaises



Tous nos
œufs sont
pondus en
France



Nouveau
Produit



Produit
Saveur en
Or



Produits
Biologiques



Produits
Labellisés

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 6 au 10 Mai

Betteraves rouges



Gratiné de poulet

Coquillettes



Fruit de saison

Salade de haricots verts

Burger de bœuf à l'échalote

Pommes de terre
Petits pois

Vache picon

Compote

FÉRIÉ



PAS DE REPAS

Du 13 au 17 Mai

Salade waldorf

Lasagne au thon

Salade

Yaourt à boire Fraise

Charcuterie

Escalope de poulet aux champignons

Courgettes au thym
Pommes de terre

Edam



Fruit de saison

Salade de tomates

Goulash



Purée de chou-fleur

Fruit de saison

Mousse au chocolat

Carottes râpées



Omelette

Tortis
Sauce curry
Emmental râpé

Fromage

Glace

Du 20 au 24 Mai

Lundi de Pentecôte



Hot dog (P)

Pommes américaines
Salade
Ketchup

Fromage

Yaourt nature sucré

Salade de concombres et
tomates



Bolognaise végétale

Spaghettis
Emmental râpé

Fromage

Tarte aux pommes

Chou-fleur à la vinaigrette

Calamars à la Romaine

Pommes de terre
Salade
Sauce tartare

Coulommiers



Fruit de saison

Du 27 au 31 Mai

Salade de haricots verts

Sauté de porc aux herbes (P)



Riz
Sauce

Fruit de saison

Yaourt brassé aux fruits

Coleslaw



Tortellini pomodoro mozzarella

Emmental râpé

Compote

Salade mêlée

Boulettes

Semoule
Légumes couscous

Gouda



Fruit de saison

Céleri rémoulade

Rôti de dinde à l'estragon

Pommes croquettes
Duo de carottes

Fromage

Glace

Du 3 au 7 Juin

Betteraves rouges



Carbonade

Coquillettes
Sauce
Emmental râpé

Fruit de saison

Salade de tomates

Chipolatas (P)

Taboulé
Mayonnaise

Fruit de saison

Yaourt aromatisé

Salade de pommes de terre

Colin (MSC)



Riz
Julienne de légumes
Sauce

Fromage frais

Salade de fruits

Melon

Aiguillettes de blé emmental

Purée au lait
Salade

Fromage

Beignet framboise

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements