

SOLERS - FEVRIER 2020

	LUNDI 01/02/2021	MARDI 02/02/2021	JEUDI 04/02/2021	VENDREDI 05/02/2021
	MENU VEGETARIEN	ANIMATION: CHANDELEUR	MENU BIO	
Entrée	Salade de lentilles, emmental vinaigrette	Chou blanc au curry vinaigrette	Brocolis BIO vinaigrette	Radis noirs râpés vinaigrette
Entrée		Choux rouges et raisins vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette
Plat protidique	Lasagne de légumes	Cordon bleu	Sauté de boeuf BIO au paprika	Haché de thon sauce thym citron
Plat protidique		Poêlée de hoki et citron		Palette de porc à la diable
Accompagnement	Salade verte	Ratatouille	Choux fleurs BIO persillés	Purée de potiron
Accompagnement		Riz créole		Flageolets
Produit laitier	Petit suisse aromatisé aux fruits	Edam	Vache qui rit BIO	Fromage blanc aromatisé aux fruits
Produit laitier		Mimolette portion		Petit suisse sucré
Dessert	Fruit	Crêpe sucrée	Fruit BIO	Compote de pomme ananas
Dessert		Crêpe sucrée et sauce chocolat		Fruit
	LUNDI 08/02/2021	MARDI 09/02/2021	JEUDI 11/02/2021	VENDREDI 12/02/2021
	MENU BIO	MENU VEGETARIEN	ANIMATION: NOUVEL AN CHINOIS	
Entrée	Céleri BIO vinaigrette	Salade de pois chiche vinaigrette	Nem aux légumes	Saucisson ail cornichons
Entrée			Velouté de légumes	S/P: Oeuf dur mayonnaise
Plat protidique	Saucisse de Toulouse BIO <i>S/P: Dos de colin sauce Armoricaïne</i>	Falafels de lentilles et menthe	Riz cantonais PC (avec volaille)	Tajine de poisson
Plat protidique			Emincé de volaille tex mex	Rôti de porc sauce charcutière
Accompagnement	Lentilles BIO	Légumes du tajine		Gratin de choux fleurs
Accompagnement			Riz créole	Semoule
Produit laitier	Chanteneige BIO	Petit suisse aromatisé aux fruits	Petit suisse sucré	Brie roue
Produit laitier			Yaourt sucré	Pont l'évêque
Dessert	Yaourt aux fruits BIO	Fruit	Fruit	Tarte noix de coco
Dessert			Pruneaux au sirop	Fruit