Menu

Du 6 Février au 4 Mars

CUISINE FRAÎCHE de saison

Plats chauds

- Risotto de céleri, noisettes, petits pois, beurre blanc Végé
- Paupiette de veau, jus de viande, gratin dauphinois
- Pavé de saumon grillé, beurre blanc, purée de patate douce, épinards
- Wok de poulet aux légumes, riz rond
- Farfalles à la carbonara et ses petits légumes

Desserts

- Fromage blanc, crumble de chocolat
- Mousse chocolat noir, graines de courge
- Ananas découpé
- MAXI Cookie chocolat blanc et noisettes
- Cake patate douce et chocolat

Bowls

BOWL RILLETTES DE SAUMON

Rillettes de saumon, pommes de terre, haricots verts, oignons frits, vinaigrette balsamique

BOWL POULET

Poulet, pois chiches, oignons rouges, riz complet, betteraves, vinaigrette citronnée

Salade

SALADE MONTAGNARDE

Pommes de terre, mimolette, jambon, pommes, croutons, sauce fromage blanc persil

Sandwichs

Végé **LE CAPRICE**	Fromage de chèvre frais, abricots secs et noix
LE MARMI'THON	Thon, carottes, fromage blanc, curry
LE SOLANID	Rillettes de saumon, orange, noisettes
LE PUMPKIN	Poulet, butternut, champignons
LE JB	Jambon, beurre, salade

LES HALLES SOLANID

Origine France : poulet, lardons, jambon (sandwich)
Origine UE : veau, jambon (salade)