





ECOLE SOLAURE EN DIOIS
Du 02/06/2025 au 06/06/2025

Menu

Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange
Quenelle nature (régional)  - Sauce tomate
Haricots verts Bio persillés 
 Petit moulé nature
 Nectarine jaune 

Salade de pommes de terre, maïs et cornichons - Sauce mayonnaise
 Emincé de filet de poulet  - Sauce dijonnaise
 /Pavé de merlu MSC   - Sauce dijonnaise
 Printanière de légumes
Edam Bio 
 Melon

Salade iceberg - Vinaigrette
 Sauté de **porc (régional)**  - Sauce caramel
 /Boulettes végétariennes - Sauce caramel
Boughour Bio 
 Crème anglaise
 Cake du chef aux pépites de chocolat 

Tomates - Vinaigrette à l'échalote
 Filet de lieu noir MSC  - Sauce crème
Semoule Bio 
 Tomme noire IGP 
 Flan nappé caramel

Lundi

Mardi

Mercredi

Jedi

Vendredi

Tous nos menus sont susceptibles de modifications suivant nos approvisionnements.
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous, pour l'origine des viandes.

 Bio  Régional  Origine France  Produit labellisé  Plat signature