



Lundi

Salade de penné BIO



Sauté de dinde BIO sauce aigre douce



Carottes BIO épicées



Boulgour BIO

Fromage blanc fruité



Fruit de saison BIO



Sirop de grenadine

Pain

beurre

Mardi

Radis BIO et beurre



Marmite de cabillaud



Purée de brocolis



Saint Nectaire AOP



Cocktail de fruits

Pain

Confiture

Fruit de saison

Mercredi

Haricots verts vinaigrette



Boulettes de bœuf RAV et ketchup



Spaghettis BIO et emmental râpé



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain

Barre de chocolat

Région Les Hauts-de-France



Jeudi

Chicons vinaigrette



Carbonade flamande



Frites et ketchup



Mimolette

Génoise spéculoos



Pain de campagne

Gouda

Fruit de saison

Vendredi

Friand au fromage

Omelette



Panais sautés BIO ail et persil



Semoule BIO

Pointe de brie



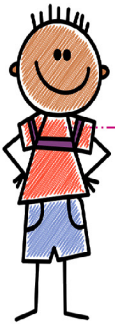
Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake au citron maison

Compote de pomme



Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

