

Végétarien



Région
Bourgogne Franche Comté

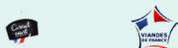


Lundi

Betteraves féta vinaigrette



Rôti de bœuf et ketchup



Purée de carottes BIO



Saint Nectaire AOP



Crème dessert vanille



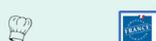
Pain

Confiture

Jus de raisin

Mardi

Potage poireaux et pommes de terre



Omelette



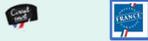
Epinars à la crème



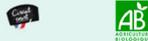
Riz BIO



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



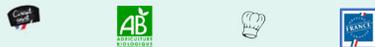
Lait nature

Cake au chocolat maison

Fruit de saison

Mercredi

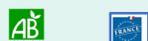
Chou blanc BIO et maïs



Sauté de dinde BIO sauce aux olives vertes



Blé BIO



Salsifis persillés

Tomme blanche



Cocktail de fruits

Pain de campagne

Petit moulé

Compote de pomme

Jeudi

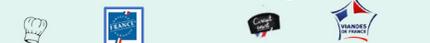
Salade verte et vinaigrette



Gratin à la saucisse de Morteau (pommes de terre et chou fleur)



Gratin à la merguez



Comté AOP



Beignet aux pommes



Jus de pomme

Pain

Confiture

Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichon

Roulade de volaille aux olives et cornichon



Poisson meunière et citron



Tortis BIO et brocolis



Fromage blanc aromatisé



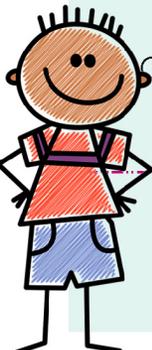
Fruit de saison BIO



Pain

Pâte à tartiner

Compote de pomme fraîche



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.

