

Végétarien



Région  
**Bourgogne Franche Comté**

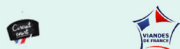


**Lundi**

Betteraves féta vinaigrette



Rôti de bœuf et ketchup



Purée de carottes BIO



Saint Nectaire AOP



Crème dessert vanille



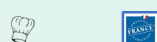
Pain

Confiture

Jus de raisin

**Mardi**

Potage poireaux et pommes de terre



Omelette



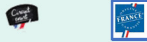
Epinars à la crème



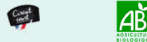
Riz BIO



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



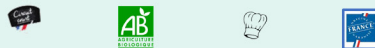
Lait nature

Cake au chocolat maison

Fruit de saison

**Mercredi**

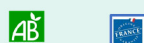
Chou blanc BIO et maïs



Sauté de dinde BIO sauce aux olives vertes

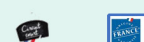


Blé BIO



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

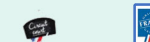
Poisson meunière et citron



Tortis BIO et brocolis



Fromage blanc aromatisé



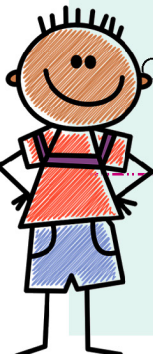
Fruit de saison BIO



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.

