

Menus du 13/06 au 17/06/2022



Lundi

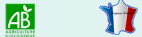
Salade verte vinaigrette



Sauté de bœuf aux oignons



Blé BIO

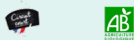


Julienne de légume

Yaourt nature et sucre



Fruit de saison BIO



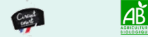
Gouda

Pain

Jus d'orange

Mardi

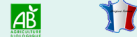
Melon BIO



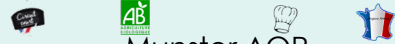
Filet de colin sauce Aurore



Semoule BIO



Courgettes BIO



Munster AOP



Compote de pomme poire



Baguette viennoise

Pâte à tartiner

Fruit de saison

Mercredi

Salade de riz niçoise



Rôti de dinde sauce barbecue



Brocolis



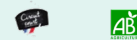
Penné BIO



Camembert



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre

Croissant

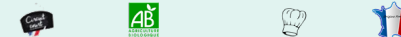
Jus de pomme

Jeudi

Feuilleté au fromage

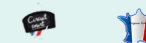


Carottes BIO



Purée de PDT

Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



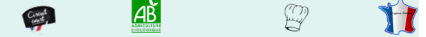
Lait nature

Gâteau au citron maison

Compote de pomme

Vendredi

Concombres BIO à la menthe



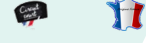
Filet de lieu frais sauce tartare



Riz BIO et piperade



Tomme blanche



Mousse au chocolat



Pain

Confiture

Fruit de saison



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.