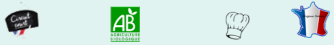


Menus du 11/04 au 15/04/2022



Lundi

Céleri BIO rémoulade



Sauté de bœuf à la mexicaine

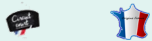


Pommes de terre vapeur



Julienne de légumes

Saint Paulin



Liégeois chocolat



Pain

Confiture

Compote de pomme

Mardi

Salade iceberg et emmental



Fusilini tricolores ricotta emmental

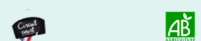


Sauce tomate basilic

Yaourt nature BIO quart de lait local et sucre



Fruit de saison BIO



Pain aux céréales

beurre

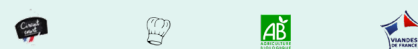
Jus de pomme

Mercredi

Taboulé BIO



Emincé de poulet BIO crème ciboulette



Haricots verts persillés

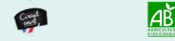
Riz BIO



Camembert



Fruit de saison BIO



Pain

pâte à tartiner

Fruit de saison

Jeudi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



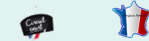
Filet de colin meunière et citron



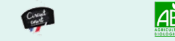
Purée de panais BIO



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



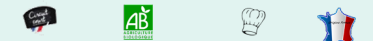
Lait nature

Gâteau au chocolat maison

Compote de pomme abricot

Vendredi

Salade farandole BIO (chou blanc BIO Maïs radis)



Boulettes de bœuf sauce aux épices



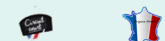
Carottes BIO fondantes



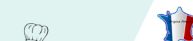
Tortis BIO



Fromage blanc aromatisé



Brownies



Pain

Gouda

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.

