



Lundi

Salade de fenouil (radis râpé, fenouil, vinaigrette maison)



Sauté de veau marengo



Purée de carottes BIO



Saint Nectaire AOP



Mousse au chocolat



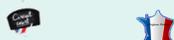
Pain

Confiture

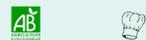
Fruit de saison

Mardi

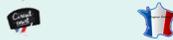
Œuf dur et mayonnaise



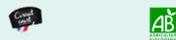
Macaroni BIO and cheese



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Pain aux sésames

Barre de chocolat

Compote pomme fraise

Mercredi

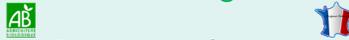
Haricots verts vinaigrette



Blanquette d'Eglefin



Blé BIO aux légumes



Julienne de légumes

Coulommiers



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Croissant

Fromage blanc nature et sucre

La Réunion



Jeudi

Samoussa et salade verte



Rougail saucisse



Rougail saucisse de volaille



Riz BIO



Yaourt nature et sucre



Ananas BIO



Pain

Saint Paulin

Fruit de saison

Vendredi

Terrine de campagne et cornichon



Terrine de volaille et cornichon



Filet de lieu sauce oseille



Haricots beurres persillés



Semoule BIO



Mimolette

Riz au lait



Lait nature

Gâteau au chocolat maison

Compote 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.

