



Menu du 2 au 6 janvier 2023

Lundi



Mardi



Végétarien

Potage de légumes frais BIO et pommes de terre



Dahl de lentilles et patate douce (lentilles, patates douces, lait de coco, curry, carottes, oignons)



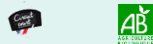
Riz BIO



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Gâteau au yaourt maison

Compote de pomme

Mercredi

Chou rouge BIO et maïs



Blanquette de poisson



Blé BIO



Brocolis

Camembert



Liégeois chocolat



Pain et barre de chocolat

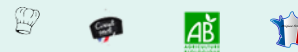
Jus de pomme

Jeudi



Epiphanie

Coleslaw BIO (choux et carottes râpées)



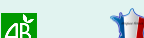
Steak haché de bœuf au jus



Haricots verts persillés



Semoule



Petit suisse fruité



Galette des rois aux pommes



Jus d'orange

Pain sésame

Samos

Vendredi

Terrine de campagne et cornichons

Terrine de volaille et cornichons



Filet de poisson pané et citron



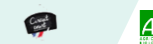
Epinards et tagliatelles à la crème



Emmental

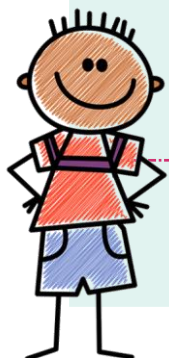


Fruit de saison BIO



Compote de pomme fraise

Pain et beurre



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.