



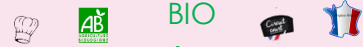
Lundi

Radis et beurre

Sauté de veau BIO aux champignons



Poêlée de potiron et carottes
BIO
Blé BIO



Emmental



Riz au lait



Lait nature
Pain au chocolat
Fruit de saison

Mardi

Salade iceberg et croutons

Tartiflette (pommes de terre, fromage et lardons de porc)



Yaourt nature et sucre



Compote de pomme fraise



Lait chocolat
Pain et beurre
Fruit de saison

Mercredi

Potage de carottes BIO et pommes de terre



Filet de lieu sauce brunoise (sauce blanche au bouillon de légumes)



Semoule BIO



Petit suisse fruité



Fruit de saison BIO



Pain aux céréales
Saint Paulin
Compote de pomme

Jeudi

Saucisson à l'ail et cornichons
Roulade de volaille et cornichons



Cordon bleu



Fondue de poireaux et riz BIO



Camembert



Fruit de saison BIO



Jus de pomme
Pain et confiture

Vendredi

Haricots verts vinaigrette



Gnocchis au pesto (pâtes à base de pommes de terre et sauce pesto)



Emmental

Vache qui rit



Fruit de saison BIO



Sirop de menthe
Gâteau au yaourt maison
Petit suisse aromatisé



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.

