

Menu du 30 janvier au 3 février 2023

Lundi

Végétarien

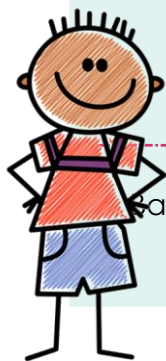
Mardi

Mercredi

Jeudi

Chandeleur

Vendredi



Potage de potiron et pommes de terre

Chou rouge BIO vinaigrette

Salade de blé BIO

Salade verte et croûtons vinaigrette

Friand au fromage

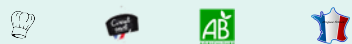
Couscous végétarien (pois chiche, bouillon de légumes, carottes BIO, navets, courges)

Brandade de poisson

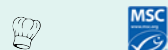
Rôti de porc au jus

Calamars à la Romaine

Pot au feu (paleron de bœuf)



Semoule BIO



Rôti de dinde au jus

Coquillettes BIO et emmental râpé

Légumes pot au feu (poireaux, carottes bio, pommes de terre, navets et bouillon de légumes)



Tomme blanche

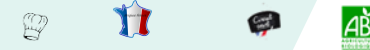
RIZ BIO

Munster AOP

Fromage blanc aromatisé

Yaourt nature et sucre

Emmental



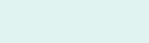
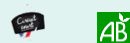
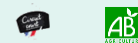
Fruit de saison BIO

Crème dessert vanille

Fruit de saison BIO

Crêpe et confiture

Fruit de saison BIO



Jus de raisin
Baguette viennoise barre de chocolat

Jus d'orange
Gâteau marbré maison
Yaourt nature et sucre

Compote pomme fraise
Pain et beurre

Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison

Pain
Samos
Jus d'orange

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.