



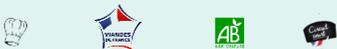
Menu du 13 au 17 février 2023

Lundi

Chou rouge BIO et maïs



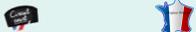
Emincé de poulet BIO sauce barbecue



Blé BIO aux légumes (carottes, poireaux, céleris, navets, oignons)



Fromage blanc et sucre



Cocktail de fruits

Compote de pomme

Pain et barre de chocolat

Mardi

Potage de carottes BIO



Chili végétarien ((riz et haricots rouges sauce au chilli))



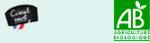
Riz BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Jus multifruits

Cake chocolat maison

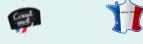
Crème dessert vanille

Mercredi



Végétarien

Betteraves vinaigrette



Risotto de coquillettes au jambon (coquillettes BIO à la crème, parmesan et dés de jambon)



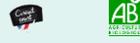
Risotto de coquillettes à la dinde (coquillettes BIO à la crème, parmesan et dés de dinde)



Emmental



Fruit de saison BIO



Pain et confiture

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Salade verte et emmental vinaigrette

Sauté de bœuf BIO aux oignons



Purée d'épinards et pommes de terre



Yaourt aromatisé



Compote de pomme



Pain complet

Edam

Fruit de saison BIO

Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichons



Roulade de volaille et cornichons



Filet de lieu sauce citron



Carottes BIO fondantes



Semoule BIO



Coulommiers



Cake choco coco et crème anglaise



Pain et pâte à tartiner

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.