



Menu du 27 février au 3 mars 2023

Lundi



Endives vinaigrette



Egréné de bœuf BIO à la bolognaise



Spaghettis BIO et emmental râpé



Coulommiers



Liégeois vanille



Jus d'orange

Pain et barre de chocolat



Mardi



Salade piémontaise (pommes de terre, œufs, fromage, tomates)



Quiche chèvre et potiron



Fromage blanc fruité



Fruit de saison BIO



Lait nature

Gâteau au citron maison

Compote de pomme

Mercredi

Feuilleté au fromage



Couscous merguez



Semoule BIO et légume couscous (pois chiche, bouillon de légumes, carottes BIO, navets, courges)



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain aux sésames et pâte à tartiner

Jeudi

Chou Blanc BIO vinaigrette



Sauté de bœuf RAV LR sauce au paprika



Petit pois carottes

Gouda

Gâteau au chocolat



Pain et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Betteraves vinaigrette



Calamars à la romaine

Riz BIO



Chou fleur

Yaourt nature et sucre



Fruit de saison BIO



Emmental

Pain

Compote de poire

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.

