



Lundi



Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Hachis végétarien de lentilles



Salade verte et vinaigrette



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Pain au lait
Confiture de fraise
Compote de pomme

Rôti de bœuf BIO et ketchup



Vg+ Omelette



Carottes BIO aux épices



Blé BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Pain
Barre de chocolat
Jus d'orange

Salade farandole BIO
(chou blanc maïs, radis)



Egrené de bœuf BIO
bolognaise



Vg+ Bolognaise végétarienne
(Haricot rouge et sauce tomate)



Pennes BIO et emmental râpé



Tiramisu



Sirop de menthe
Pain
Beurre

Feuilleté chèvre miel



Filet de lieu MSC sauce aurore



Epinards à la crème



Pommes de terre vapeur



Fruit de saison BIO



Jus de pomme
Cake au yaourt maison
Yaourt nature et sucre



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.



17
Lundi

DU
Mardi

21-avr.-25
Mercredi

AU
Jeudi

25-avr.-25
Vendredi

Salade farandole BIO

Feuilleté chèvre miel

MOUTARDE / SULFITES

GLUTEN / LAIT

Hachis parmentier de lentilles

Rôti de bœuf BIO et ketchup

Egrene de bœuf BIO à la bolognaise

Filet de lieu MSC sauce aurore

LAIT / CELERI

X

LAIT

LAIT / POISSON

Omelette

Haricots rouges et Pennes BIO sauce tomate

CEUF / LAIT

GLUTEN / LAIT

Salade verte vinaigrette

Carottes BIO épicées

Pennes BIO et emmental râpé

Epinards à la crème

MOUTARDE / SULFITES

X

GLUTEN / LAIT

LAIT

Blé BIO

Pommes de terre vapeur

GLUTEN

X

Saint Paulin

Saint Nectaire AOP

LAIT

LAIT

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Tiramisu maison

Fruit de saison BIO

X

X

GLUTEN / LAIT / CEUF

X

Pain au lait et confiture

Pain et barre de chocolat

Sirop de menthe

Jus de pomme

GLUTEN / CEUF / LAIT

GLUTEN / SOJA

X

X

Compôte de pomme

Jus d'orange

Pain et beurre

Cake au yaourt maison

X

X

GLUTEN / LAIT

GLUTEN / LAIT / CEUF

Yaourt nature et sucre

LAIT