



Lundi



Mardi



Hachis végétarien de lentilles



Salade verte et vinaigrette



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Pain au lait
Confiture de fraise
Compote de pomme

Mercredi

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

Jeudi

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

Vendredi

Feuilleté chèvre miel



Filet de lieu MSC sauce aurore



Epinards à la crème



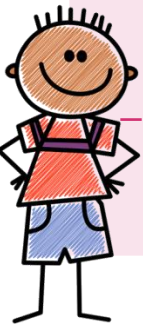
Pommes de terre vapeur



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	
		ŒUF / 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 / ŒUF	X
	Pain au lait et confiture	Pain et barre de chocolat	Sirop de menthe	Jus de pomme
	GLUTEN / ŒUF / LAIT	GLUTEN / SOJA	X	X
	Compôte de pomme	Jus d'orange	Pain et beurre	Cake au yaourt maison
	X	X	GLUTEN / LAIT	GLUTEN / LAIT / ŒUF
				Yaourt nature et sucre
				LAIT