

Menu du 1^{er} au 5 Mai 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi



FÉRIÉ



	<p>Tomate basilic vinaigrette </p> <p>Blanquette de poisson </p> <p>Riz</p> <p>Haricots verts </p> <p>Munster AOP </p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p>Pain</p> <p>Beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Betterave vinaigrette échalotte </p> <p>Goulash de bœuf BIO </p> <p>Blé Bio aux petits légumes (carottes, poireaux, céleris, navets, oignons) </p> <p>Petit suisse fruité </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain de campagne</p> <p>Edam</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Omelette </p> <p>Frites et ketchup</p> <p>Emmental </p> <p>Compote de pomme banane </p> <p>Lait nature</p> <p>Cake au chocolat maison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Thon mayonnaise</p> <p>Parmentier de bœuf BIO carottes BIO </p> <p>Tomme blanche </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Jus d'orange</p> <p>Pain</p> <p>Confiture</p>
--	--	--	---	---



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.

