

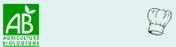


Menu du 22 au 26 Août 2022 Semaine 34

Végétarien

Lundi

Salade de pennés BIO au pesto et féta



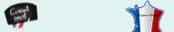
Sauté de dinde BIO sauce curry



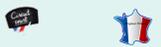
Haricots verts persillés



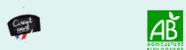
Pommes de terre



Petit suisse fruité



Fruit de saison BIO

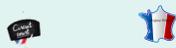


Pain
Beurre

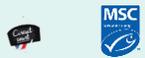
Compote de pomme

Mardi

Tomates vinaigrette balsamique



Filet de lieu sauce oseille

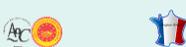


Riz BIO



Julienne de légumes

Saint Nectaire AOP



Crème dessert chocolat



Jus de pomme
Cake au citron maison
Yaourt aromatisé

Mercredi

Betteraves persillées



Rôti de veau et moutarde



Fusillis BIO et brocolis



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison BIO



Pain
Confiture
Fruit de saison

Jeudi

Concombre BIO à la menthe



Pizza végétarienne



Salade verte

Saint Paulin

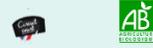


Batônnet chocolat

Baguette viennoise
Barre de chocolat
Petit suisse nature et sucre

Vendredi

Pastèque BIO



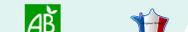
Colin meunière et citron



Courgettes BIO à la provençale



Semoule BIO



Camembert



Tiramisu



Fruit de saison
Pain
Edam portion

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.

