

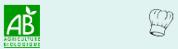


## Menu du 22 au 26 Août 2022 Semaine 34

Végétarien

### Lundi

Salade de pennés BIO au pesto et féta



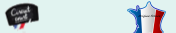
Sauté de dinde BIO sauce curry



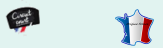
Haricots verts persillés



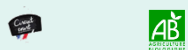
Pommes de terre



Petit suisse fruité



Fruit de saison BIO

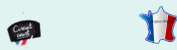


Pain  
Beurre

Compote de pomme

### Mardi

Tomates vinaigrette balsamique



Filet de lieu sauce oseille

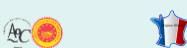


Riz BIO



Julienne de légumes

Saint Nectaire AOP



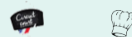
Crème dessert chocolat



Jus de pomme  
Cake au citron maison  
Yaourt aromatisé

### Mercredi

Betteraves persillées



Rôti de veau et moutarde



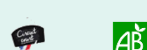
Fusillis BIO et brocolis



Yaourt nature et sucre



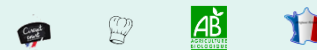
Fruit de saison BIO



Pain  
Confiture  
Fruit de saison

### Jeudi

Concombre BIO à la menthe



Pizza végétarienne



Salade verte

Saint Paulin

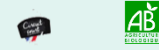


Batônnet chocolat

Baguette viennoise  
Barre de chocolat  
Petit suisse nature et sucre

### Vendredi

Pastèque BIO



Colin meunière et citron

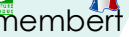


Courgettes BIO à la provençale



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.

