



Lundi



Carottes râpées BIO
vinaigrette balsamique



Gnocchetti BIO sauce au
pesto



Yaourt nature fermier BIO et
sucre



Compote de pomme poire



Gouda
Pain
Fruit de saison



Mardi

Betterave vinaigrette



Brandade de saumon ASC



Salade verte

Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé
Pain et confiture
Compote pomme fraise

Mercredi

Bouillon de légumes et
vermicelles



Cordon bleu



Carottes BIO fondantes



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Lait
Pain au chocolat
Fruit de saison

Jeudi

Radis BIO et beurre



Paëlla au chorizo et poulet BIO



Paëlla à la merguez et poulet
BIO



Saint Nectaire AOP



Flan nappé caramel



Petit suisse nature et sucre
Cake au citron maison
Fruit de saison

Vendredi

Salade composée (salade
iceberg, maïs, haricots rouge et thon
vinaigrette)

Sauté de bœuf **HVE** sauce
chasseur (crème et champignon)



Haricots verts et pomme de
terre



Saint Paulin



Poire au sirop BIO



Lait fraise
Pain et pâte à tartiner
Jus multi fruits



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.