



Lundi

Endives sauce fromage blanc ciboulette



Blanquette de cabillaud MSC sauce aurore

(Béchamel, crème liquide, carottes BIO, champignons de Paris, fumet de poisson)



Purée de potiron



Tomme blanche



Flan nappé vanille



Pain

Beurre

Fruit de saison

Mardi

Salade de riz BIO



Rôti de bœuf HVE et sauce tartare



Haricots verts persillés



Blé BIO



Edam

Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Pain

Confiture d'abricot

Mercredi

Carottes râpée BIO sauce miel



Calamars à la romaine et citron

Epinards



Pomme de terre



Petit suisse aromatisé



Compote de pomme fraise



Baguette viennoise

Pâte à tartiner

Fruit de saison

Jeudi

Potage essaü (lentilles)



Jambon de porc LR



Jambon de dinde



Coquillettes BIO et emmental râpé



Vache qui rit BIO



Ananas BIO



Crème dessert vanille

Cake aux pépites de chocolat maison

Jus multifruits

Vendredi



Macédoine mayonnaise

Omelette



Semoule BIO à la tomate et poêlée d'antan



Fromage blanc et sucre



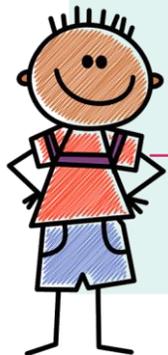
Fruit de saison BIO



Mimolette

Pain

Compote pomme



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.