



### Lundi



Betteraves à l'huile d'olive

Hachis parmentier végétarien de lentilles

Salade verte

Carré de l'est

Bounty maison

Yaourt aromatisé

Cake au citron maison

Jus d'ananas

### Mardi

Coleslaw BIO

Marmite de colin sauce crème

Brocolis beurre

Blé BIO

Edam

Riz au lait

Petit suisse nature et sucre

Pain et beurre

Fruit de saison

### Mercredi

Potage de légumes frais BIO, pomme de terre

Boulettes de bœuf BIO sauce tomate

Petits pois carottes

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison BIO

Crème dessert vanille

Pain au chocolat

Jus de raisin

### Jeudi

Œuf dur mayonnaise

Calamars à la romaine et citron

Chou-fleur béchamel

Coquillettes BIO emmental râpé

Yaourt nature fermier BIO et sucre

Fruit de saison BIO

Lait

Pain et confiture

Compote pomme bananes

### Vendredi

Salade verte, maïs et vinaigrette

Sauté de veau sauce aux épices

Potatoes

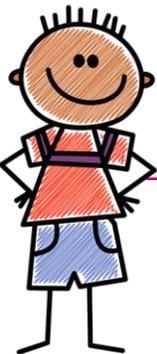
Saint Nectaire AOP

Compote pomme banane

Fromage blanc et sucre

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison



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.