



## Lundi

Salade de maïs



Sauté de veau sauce  
marengo



Carottes BIO fondantes



Pommes de terre ail et persil



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Kiri

Pain au sésame

Fruit de saison

## Mardi *Végétarien*

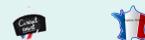
Potage parmentier  
(Pomme de terre et poireaux)



Coquillettes BIO sauce  
fromagère



Petits suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake au yaourt maison

Compote de pomme banane

## Mercredi

Chou blanc BIO rémoulade



Filet de colin MSC sauce  
citron



Semoule BIO



Haricots beurre



Mont Cadi

Crème dessert chocolat



Pain au lait

Barre de chocolat

Fruit de saison

## Jeudi

Salade verte vinaigrette et  
dés d'emmental



Boulettes de bœuf BIO au jus



Blé BIO aux petits légumes



Fromage blanc aromatisé



Cocktail de fruit

Pain

Confiture de fraise

Jus multifruits

## Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et  
cornichon



Poisson pané MSC et citron



Purée de potiron



Camembert



Fruit de saison BIO



Pain

Pâte à tartiner

Jus d'ananas

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.

