



Lundi



Blanquette de cabillaud MSC



Blé BIO aux petits légumes



Carré de l'Est



Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake au yaourt et pépites de chocolat maison

Fruit de saison

Mardi *Végétarien*



Hachis végétarien de lentilles
(Pommes de terre et patate douce)



Salade verte vinaigrette



Coulommiers



Pastèque BIO



Jus de raisin

Pain

Mimolette

Mercredi

Salade Grecque BIO
(Concombres BIO, tomates, olives noires, féta, huile d'olive, herbe de Provence)



Sauté de bœuf HVE sauce paprika et fromage blanc



Filet de colin MSC sauce paprika et fromage blanc



Haricots beurres persillés



Riz BIO



Brownies et crème anglaise



Brioche au sucre

Jus multifruits

Jeudi

Férié

Vendredi

Fermé



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.

22
Lundi

DU
Mardi

26-mai-25
Mercredi

AU
Jeudi

30-mai-25
Vendredi

Salade Grecque BIO

		LAIT		
Blanquette de cabillaud MSC sauce crème	Hachis végétarien de lentilles (pomme de terre et patate douce)	Sauté de bœuf HVE sauce paprika et fromage blanc		
POISSON / LAIT	LAIT / CELERI	LAIT		
		Filet de colin MSC et sauce paprika et fromage blanc		
		LAIT / POISSON		
Blé BIO aux petits légumes	Salade verte vinaigrette	Haricots beurres persillés		
GLUTEN / CELERI	MOUTARDE / SULFITES	X		
		Riz BIO		
		X		
Carré de l'est	Coulommiers			
LAIT	LAIT			
Fruit de saison BIO	Pastèque BIO	Brownie et crème anglaise		
X	X	FRUITS A COQUE / GLUTEN / ŒUF / LAIT		
Lait nature	Jus de raisin	Briochette au sucre		
LAIT	X	GLUTEN / LAIT / ŒUF		
Cake aux pépites de chocolat maison	Pain	Jus multifruits		
GLUTEN / ŒUF	GLUTEN	X		
Fruit de saison	Mimolette			
X	LAIT			