



Lundi

Rôti de veau sauce Normande



Vg+ Filet de colin sauce crème



Brocolis BIO



Blé BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Pain

Beurre

Compote de pomme

Mardi *Végétarien*



Tomates BIO et mozzarella vinaigrette



Hachis végétarien aux lentilles



Gâteau ardéchois maison
(crème de marron)



Lait nature

Pain au chocolat

Fruit de saison

Mercredi

Feuilleté chèvre miel



Filet de lieu MSC sauce aurore



Haricots verts persillés



Fruit de saison BIO



Pain de mie

Confiture abricot

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Férial

Vendredi

Coleslaw BIO



Cordon bleu



Vg+ Filet de poisson pané MSC



Petit pois carotte



Fromage blanc nature et sucre



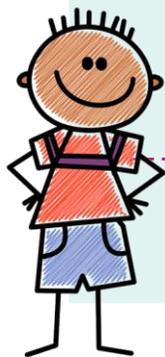
Mimolette

Pain

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.



18 Lundi

DU Mardi

28-avr.-25 Mercredi

AU Jeudi

02-mai-25 Vendredi

Tomates BIO et mozzarella vinaigrette

Feuilleté chèvre miel

Coleslaw BIO

MOUTARDE / SULFITES / LAIT

GLUTEN / LAIT

MOUTARDE / CEUF / SULFITES

Rôti de veau FR sauce Normande

Hachis parmentier de lentilles

Filet de lieu MSC sauce aurore

Cordon bleu

LAIT

LAIT / CELERI

LAIT / POISSON

LAIT / GLUTEN

Filet de colin sauce crème

Filet de colin pané MSC et citron

POISSON / LAIT

POISSON / GLUTEN

Brocolis BIO

Haricots verts persillés

Petit pois carottes

X

X

X

Blé BIO

GLUTEN

Saint Nectaire AOP

Fromage blanc nature et sucre

LAIT

LAIT

Fruit de saison BIO

Cake Ardechois maison

Fruit de saison BIO

X

GLUTEN / CEUF

X

Pain et beurre

Lait nature

Pain de mie et confiture

Mimolette

GLUTEN / LAIT

LAIT

GLUTEN

LAIT

Compote de pomme

Pain au chocolat

Yaourt nature et sucre

Pain

X

GLUTEN / SOJA / LAIT / CEUF

LAIT

GLUTEN

Fruit de saison

Fruit de saison

X

X