



Lundi

Carottes râpées BIO
vinaigrette au miel



Sauté de veau sauce
provençale



Purée de potiron



Vache qui rit BIO



Ile flottante



Pain aux céréales

Beurre

Fruit de saison

Mardi

Potage Dubarry
(Chou-fleur et pommes de terre)



Blanquette de cabillaud MSC
sauce crème



Blé BIO et brocolis



Brie



Fruit de saison BIO



Lait fraise

Pain

Confiture de fraise

Mercredi

Salade de pâtes BIO, maïs et
mozzarella



Steak haché BIO au jus



Epinards béchamel



Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Gouda

Pain

Compote pomme

Jeudi

Radis BIO beurre



Omelette



Haricots verts



Semoule BIO



Saint Nectaire AOP



Mousse au chocolat au lait



Fromage blanc aromatisé

Cake au yaourt maison

Fruit de saison

Végétarien

Vendredi

Coleslaw BIO



Pizza aux lardons de volailles



Salade verte



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Lait

Pain

Barre de chocolat

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.

