



Lundi

Férié

Mardi

Pastèque BIO

Marmite d'Eglefin MSC sauce
oseille

Ratatouille BIO



Semoule au lait

Lait chocolat

Croissant

Fruit de saison

Mercredi

Rôti de bœuf RAV sauce javar
(Béchamel, poivrons, crème liquide,
persil)Filet de lieu MSC
sauce citron

Choux de Bruxelles à la crème



Riz BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Pain

Confiture d'abricot

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Végétarien

Concombres BIO sauce
bulgare
(Fromage blanc et ciboulette)Egrené végétarien BIO sauce
bolognaise
(pois féverolles)

Fusillis BIO et emmental râpé



Fromage blanc nature et sucre



Samos

Pain de campagne

Compote de pomme fraise

Vendredi

Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Samos

Fruit de saison



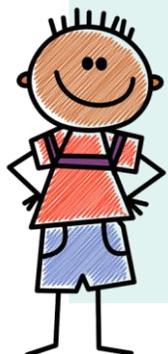
Lait nature

Pain

Pâte à tartiner

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.



24
Lundi

DU
Mardi

Pastèque BIO

X

Marmite d'Eglefin MSC sauce oseille

POISSON / LAIT

Ratatouille BIO

X

Semoule au lait

LAIT / GLUTEN

Lait chocolat

LAIT

Croissant

GLUTEN / LAIT / ŒUF

Fruit de saison

X

09-juin-25
Mercredi

Rôti de bœuf RAV sauce javar

LAIT

Boulette de lentilles et sarasin sauce javar

GLUTEN / LAIT

Choux de Bruxelles à la crème

LAIT

Riz BIO

X

Cantal AOP

LAIT

Fruit de saison BIO

X

Pain et confiture

GLUTEN

Yaourt nature et sucre

LAIT

AU
Jeudi

Concombres BIO bulgare

LAIT

Egrene de pois féveroles BIO sauce bolognaise

MOUTARDE / LAIT

Fusillis BIO et fromage râpé

GLUTEN / LAIT

Fromage blanc nature et sucre

LAIT

Samos

LAIT

Pain de campagne

GLUTEN / FRUITS A COQUES

Compote de pomme fraise

X

13-juin-25
Vendredi

Brandade de saumon ASC

LAIT / POISSON

Salade verte vinaigrette

MOUTARDE / SULFITES

Samos

LAIT

Fruit de saison

X

Lait nature

LAIT

Pain et pâte à tartiner

GLUTEN / FRUITS A COQUE / LAIT / SOJA