



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi



Fête nationale



Rôti de veau sauce Normande



Filet de colin MSC
sauce crème



Brocolis et pommes de terre
persillées



Saint Paulin



Melon BIO



Lait

Pain

Beurre

Concombres BIO et fêta
vinaigrette



Filet de lieu MSC sauce
brunoise



Ratatouille BIO et riz BIO



Pot de glace vanille chocolat

Jus multfruit

Pain de campagne

Confiture d'abricot

Hachis végétarien à l'égrené
de pois féveroles BIO



Salade verte et vinaigrette



Cantal AOP



Ile flottante

Pain

Barre de chocolat

Fruit de saison

Steak haché BIO au jus



Filet de poisson
pané MSC et citron



Epinaud béchamel



Farfalles BIO



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison



Jus de pomme

Cake au yaourt maison

Yaourt aromatisé

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.



29
Lundi

DU
Mardi

14-juil.-25
Mercredi

AU
Jeudi

18-juil.-25
Vendredi

Concombres BIO et féta vinaigrette

MOUTARDE / SULFITES / LAIT

Rôti de veau sauce Normande

Filet de lieu MSC sauce brunoise

Hachis végétarien à l'égréné de pois
féverolles BIO

Steak haché BIO au jus

LAIT

POISSON / CELERI / LAIT

MOUTARDE / LAIT

LAIT

Filet de poisson pané MSC et citron

POISSON / GLUTEN

Brocolis et pommes de terre ail et persil

Ratatouille BIO et riz BIO

Salade verte

Farfalles BIO et emmental râpé

X

X

MOUTARDE / SULFITES

GLUTEN / LAIT

Saint Paulin

Cantal AOP

Fromage blanc nature et sucre

LAIT

LAIT

LAIT

Melon BIO

Petit pot de glace vanille chocolat

Île flottante

Fruit de saison

X

LAIT

ŒUF / LAIT / SOJA

X

Lait nature

Jus multifruits

Pain et barre de chocolat

Jus de pomme

LAIT

X

GLUTEN

X

Pain et beurre

Pain de campagne et confiture

Fruit de saison

Cake au yaourt maison

GLUTEN / LAIT

GLUTEN / FRUITS A COQUE

X

GLUTEN / LAIT / ŒUF

Yaourt aromatisé

#N/A

LAIT