



### Lundi

Salade de pâtes BIO au pesto  
(Farfalles BIO, pesto vert, olive noir,  
dès de brebis, ciboulette et sauce  
salade)



Rôti de veau BIO sauce  
moutarde  
(Béchamel, crème liquide,  
moutarde)



Carottes fondantes BIO



Boullghour BIO



Yaourt aromatisé



Fruit de saison



Samos

Pain

Jus de pomme

### Mardi

Végétarien

Carottes râpées BIO vinaigrette



Dahl de lentilles et patates  
douces



Riz BIO



Mont Cadi

Mousse au chocolat au lait



Petit suisse aromatisé

Cake au chocolat maison

Fruit de saison

### Mercredi

Betteraves ciboulette et l'huile  
d'olive



Jambon LR



Jambon de dinde



Frites et ketchup

Brie



Fruit de saison BIO



Pain

Beurre

Jus d'ananas

### Jeudi

Tomates BIO et mozzarella à la  
calabraise



Boulettes de bœuf BIO sauce  
calabraise  
(Tomate, oignons, persil, ail,  
piment doux)



Orecchiette alle cime di rapa  
(Brocolis, huile d'olive, piment  
doux, ail)



Fromage blanc nature et sucre



Tiramisu



Pain

Barre de chocolat

compote pomme poire



### Vendredi

Œuf dur mayonnaise



Filet de colin sauce brunoise



Haricot beurre et semoule BIO



Emmental



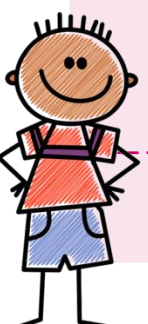
Fruit de saison



Fromage blanc et sucre

Croissant

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. \* Un tour en Italie

