



Les glucides

Carottes râpées BIO au jus d'orange



Rôti de veau BIO froid et ketchup



Haricots blancs à la tomate

Bûche de lait mélangé et confiture figue

Raisin



Pain

Beurre

Jus d'orange

Les protéines

Œuf dur mayonnaise



Curry de lentilles

(Lentilles, curry, carottes, tomate, oignons, lait de coco, panais, potiron, pois chiche)

Riz BIO



Fromage blanc et sucre



Banane BIO



Baguette multi-céréales

Pâte à tartiner

Fruit de saison

Mercredi Végétarien

Endives vinaigrette et croûtons



Filet de poisson pané et citron



Purée de haricots verts



Yaourt aromatisé



Compote de pomme



Lait nature

Cake au chocolat maison

Compote pomme

Les lipides

Guacamole et tortilla

Filet de lieu sauce crème



Blé BIO et brocolis à l'huile d'olive



Saint Nectaire AOP



Gâteau au chocolat et crème anglaise



Pain

Confiture d'abricot

Fruit de saison

Les fibres

Velouté de poireaux



Steack haché BIO au jus



Coquillettes BIO 1/2 complètes et fromage râpé



Edam

Prunes



Emmental

Pain

Jus multfruit



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.

