



Lundi



Endives au bleu



Hachis parmentier de lentilles



Camembert



Poire au sirop

Yaourt nature et sucre
Cake au citron maison
Jus de raisin

Mardi

Soupe de lentille corail et
butternut



Rôti de bœuf HVE sauce aux
oignons



Chou-fleur béchamel



Penne BIO et fromage râpé



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO

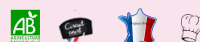


Petit moulé
Pain

Compote pomme bananes

Mercredi

Carottes BIO râpées
vinaigrette



Sauté de porc sauce diable
(Béchamel, crème liquide,
moutarde)



Sauté de dinde sauce
moutarde



Haricots beurre



Blé BIO



Petit moulé ail et fines herbes



Semoule au lait

Lait
Pain au chocolat
Fruit de saison

Jeudi

Salade verte et tomate



Burger party (steak haché BIO)



Frites et ketchup

Cheddar

Fruit de saison BIO



Mousse au chocolat au lait
Madeleines
Fruit de saison

Vendredi

Betteraves rouges à l'huile
d'olive



Filet de colin sauce
Napolitaine
(Tomate, basilic, huile d'olive,
olive noire)



Semoule BIO



Julienne de légumes



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre
Pain et pâte à tartiner
Jus d'orange



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.