



Lundi

Pastèque BIO



Gnocchetti BIO aux pois cassés
sauce tomate basilic



Gouda

Compote de pomme



Lait au chocolat
Cake au citron maison
Fruit de saison



Végétarien

Mardi

Radis BIO et beurre



Rôti de veau sauce Normande



Brocolis



Blé BIO



Saint Paulin



Riz au lait

Pain
Confiture d'abricot
Fruit de saison

Mercredi

Tomates BIO vinaigrette



Cordon bleu



Epinards à la crème



Bouloghour BIO



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison



Lait
Pain au chocolat
Compote pomme fraise

Jeudi

Salade verte et croûtons



Steak haché BIO au jus



Purée de pomme de terre

Pont l'Evêque AOP



Crème dessert vanille



Fromage blanc aromatisé
Pain
Pâte à tartiner

Vendredi

Salade d'haricots verts
vinaigrette



Filet de lieu frais MSC sauce
citron



Semoule BIO



Carottes BIO épicées



Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO



Gouda
Pain
Jus multi fruits

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.

