



Lundi

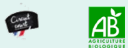
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Pastèque BIO

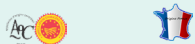


Brandade de cabillaud



Salade verte

Munster AOP



Liégeois chocolat



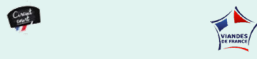
Pain

confiture

Fruit de saison

Salade de maïs

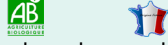
Rôti de bœuf et ketchup



Courgettes BIO à la provençale



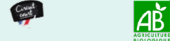
Blé BIO



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison BIO



Pain

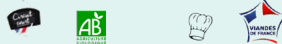
Edam

Fruit de saison

Coleslaw BIO



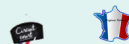
Pilon de poulet BIO et mayonnaise



Purée d'haricots verts



Emmental



Compote de pomme abricot



Pain

Beurre

Fruit de saison

Betteraves ciboulette huile d'olive

Couscous végétarien

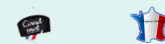
Légumes couscous pois chiche



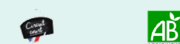
Semoule BIO



Petit suisse fruité



Fruit de saison BIO

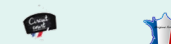


Lait chocolat

Gâteau au yaourt maison

Compote pomme pêche

Tomates mozzarella



Filet de lieu sauce brunoise



Brocolis



Boulgour BIO



Pointe de brie



Gâteau à la crème de marron



Baguette viennoise

Barre de chocolat

Sirop de grenadine

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.

