



Lundi

Melon BIO



Carbonara de porc



Carbonara de dinde



Penne BIO et emmental râpé



Pont l'évêque AOP



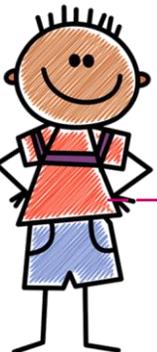
Fruit de saison



Yaourt aromatisé

Pain

Beurre



Mardi *Végétarien*

Salade de maïs



Omelette



Courgettes BIO à la provençale



Riz BIO



Saint Nectaire AOP



Liégeois vanille



Lait

Cake aux pépites de chocolat

Compote pomme



Mercredi

Pastèque BIO



Carri de bœuf BIO créole
(Tomate, oignon, ail, gingembre, persil, thym)



Semoule BIO



Carottes BIO fondantes



Yaourt nature et sucre



Mister freeze

Petit suisse fruité

Pain

Confiture d'abricot



Jeudi

Betteraves vinaigrette



Calamar à la romaine et citron

Salsifis persillés

Pomme de terre ail et persil



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Emmental

Pain

Fruit de saison



Sortie des classes

Vendredi

Salade et Tomates



Hot dog party
(Saucisse de volaille)

Frites et ketchup

Cheddar

Fruit de saison BIO

Sirap de grenadine

Croissant

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.