



Lundi

Carottes râpée BIO vinaigrette au miel



Légumes à l'orientale
(Courge butternut, carottes BIO, pois chiche, concentré de tomate, navet)



Semoule BIO



Saint Nectaire AOP



Compote de pomme banane



Lait au chocolat
Cake au citron maison
Fruit de saison



On mange comme à
l'époque de
Charlemagne

Picada de roquette
(roquette, noix et vinaigrette)



Cormary BIO
(sauté de Bœuf BIO sauce épices)



Haricots blancs



Emmental



Gâteau amande et poire



Fromage blanc et sucre
Pain
Confiture

Mercredi

Salade de blé BIO



Filet de colin sauce citron



Brocolis



Riz BIO



Yaourt nature BIO fermier et sucre



Fruit de saison BIO



Gouda
Pain aux céréales
Compote pomme fraise

Jeudi

Soupe à la tomate



Potée de chou au porc LR



Potée de chou au poulet



Légumes de la potée
(chou, oignons, carottes BIO et pommes de terre)



Camembert



Fruit de saison BIO



Pain
Pâte à tartiner
Jus d'orange

Vendredi

Salade verte et maïs

Boulettes de bœuf sauce tomate



Coquillettes BIO et emmental râpé



Fromage blanc et sucre



Mousse au chocolat au lait



Lait nature
Pain au chocolat
Compote pomme fraise

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.

