



Lundi



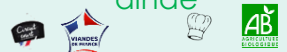
Salade iceberg vinaigrette



Risotto de coquillettes BIO
(porc)



Risotto de coquillettes BIO
dinde



Saint Nectaire AOP



Flan nappé caramel



Lait nature

Cake au citron maison

Fruit de saison

Mardi

Taboulé BIO



Pilon de poulet BIO et sauce
barbecue



Poêlée de butternut ail et
persil



Blé BIO



Pont l'Evêque



Fruit de saison BIO



Fromage blanc aromatisé

Pain

Confiture

Mercredi

Soupe de tomates vermicelles

Rôti de veau BIO sauce
moutarde



Carottes BIO fondantes et
pomme de terre



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison BIO



Pain de campagne

Barre de chocolat

Compote pomme banane

Jeudi

Cervelas et cornichon

Roulade de volaille et
cornichon

Filet de lieu frais sauce
napolitaine

Purée de panais BIO



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Kiri

Pain

Jus d'ananas



Vendredi

Pomelos et sucre



Dahl de lentilles et patates
douces



Riz BIO



Emmental



Compote pomme poire



Pain

Pâte à tartiner

Fruit de saison



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.

