



Lundi

Salade verte vinaigrette et croûtons

Rôti de bœuf BIO sauce Javar (crème, poivron, persil)



Purée d'épinards



Pont l'Evêque AOP



Compote de pomme mangue



Pain

Beurre

Jus d'ananas



Mardi



Velouté de patates douce et carottes BIO



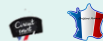
Curry de haricot rouge



Riz BIO



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Mimolette

Pain

Fruit de saison

Mercredi

Cœur de palmier vinaigrette

Filet de lieu sauce napolitaine (olives, basilic, concentré de tomate, huile d'olive)



Blé BIO



Munster AOP



Fruit de saison BIO



Crème dessert vanille

Pain

Confiture

Jeudi

Chou blanc BIO vinaigrette



Cordon bleu



Haricot verts persillés



Pomme de terre vapeur



Saint Paulin



Riz au lait



Petit suisse aromatisé

Cake au yaourt maison

Fruit de saison

Vendredi

Nems de légumes

Marmite d'églefin sauce crème



Pennes BIO et emmental râpé



Yaourt framboise BIO fermier



Fruit de saison BIO



Lait

Pain

Barre de chocolat



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.