



### Lundi

Salade iceberg et féta



Sauté de veau BIO marengo



Carottes BIO fondantes



Coquillettes BIO et emmental



Fromage blanc aromatisé



Gâteau au chocolat et chantilly



Lait fraise

Pain

Confiture

### Mardi

Coleslaw BIO



Filet de colin MSC sauce crème



Semoule BIO



Chou-fleur béchamel



Saint Nectaire AOP



Compote pomme fraise



Crème dessert vanille

Cake au yaourt maison

Fruit de saison

### Mercredi

Potage de légumes BIO



Rôti de porc LR sauce barbecue



Rôti de dinde sauce barbecue



Blé BIO



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Mimolette

Pain au sésame

Jus de raisin

### Jeudi



Samoussa aux légumes

Hachis parmentier de lentille



Salade verte



Gouda



Fruit de saison BIO



Pain

Beurre

Jus d'ananas

### Vendredi

Taboulé BIO



Steak haché BIO au jus



Haricots verts persillés



Riz BIO



Pont l'Evêque AOP



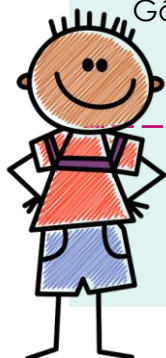
Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé

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.