

Lundi

Pastèque BIO



Gratin de pomme de terre au saumon



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison



Yaourt nature et sucre
Cake au chocolat maison
Jus de raisin

Mardi

Betteraves à l'huile d'olive



Filet de lieu MSC sauce crème



Petits pois carottes

Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Samos
Pain
Jus d'orange

Mercredi

Concombres BIO à la crème



Cordon bleu



Boullgour et brocolis



Coulommiers



Cône chocolat

Baguette viennoise
Barre de chocolat
Fruit de saison

Jeudi

Salade de lentilles (lentilles, tomates, oignons, persil, sauce vinaigrette)

Sauté de veau marengo



Courgettes persillées



Semoule BIO



Munster AOP



Crème dessert pralinée



Pain
Confiture
Fruit de saison

Repas froid Vendredi

Salade verte vinaigrette

Oeuf dur mayonnaise



Salade de penne BIO à l'italienne (penne BIO, tomates, olives noires, mozzarella, pesto vert et fromage)



Yaourt aromatisé



Fruit de saison



Petit suisse aromatisé
Pain
Beurre



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.