



Lundi

Pastèque BIO



Filet de colin MSC sauce curry



Blé BIO



Courgettes persillées



Emmental



Flan nappé caramel



Pain

Beurre

Jus d'orange

Mardi *Végétarien*

Taboulé de Boulghour BIO
(Boulghour BIO, tomates BIO, oignons, menthe)

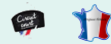


Omelette

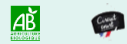


Petits pois carottes

Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Gouda

Pain

Compote pomme fraise

Mercredi

Tomates vinaigrette balsamique



Rôti de veau froid et mayonnaise



Ratatouille BIO



Riz BIO



Edam

Gâteau choco-courgette



Fromage blanc aromatisé

Pain

Confiture de fraise

Jeudi

Concombre BIO vinaigrette



Gratin de penne BIO à l'égrené de bœuf BIO bolognaise



Carré de l'est



Mousse au chocolat au lait



Pain au lait

Barre de chocolat

Fruit de saison

Vendredi

Œuf dur mayonnaise



Blanquette de cabillaud MSC sauce crème



Pomme de terre ail et persil



Brocolis



Crème dessert vanille



Fruit de saison



Yaourt nature et sucre

Cake au yaourt maison

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.