



Lundi

Endive vinaigrette



Estouffade de bœuf aux olives



S/V: Steak de boulgour



Coquille BIO



Crème dessert chocolat



Jus d'orange
Pain et barre de chocolat
Yaourt nature et sucre

Mardi

Rôti de dinde
sauce cumin



S/V: Omelette aux herbes



Brocolis beurre et riz



Point de brie

Fruit de saison BIO



Lait chocolat
Croissant
Compote de pomme fraise

Mercredi

Céleri BIO au miel



Filet de colin
sauce aurore



Boulgour BIO



Yaourt aromatisé



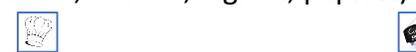
Jus de pomme
Pain et confiture
Petit suisse fruité

Jeudi HALLOWEEN

Carottes râpées BIO et olive noire



Rougail saucisse de porc (saucisse fumée, tomate, oignon, paprika)



S/V: Rougail de légumes (Tomate, poivrons, courgettes, carottes, oignons)



Purée de potiron



Entremet framboise



Lait
Gâteau au yaourt
Fruit de saison

Vendredi

Férieré

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.

