Dans mon assiette il y a ...







Origine France garantie



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine Contrôlée



Viande origine France



Circuit court origine France



MSC: pêche durable



Label Rouge



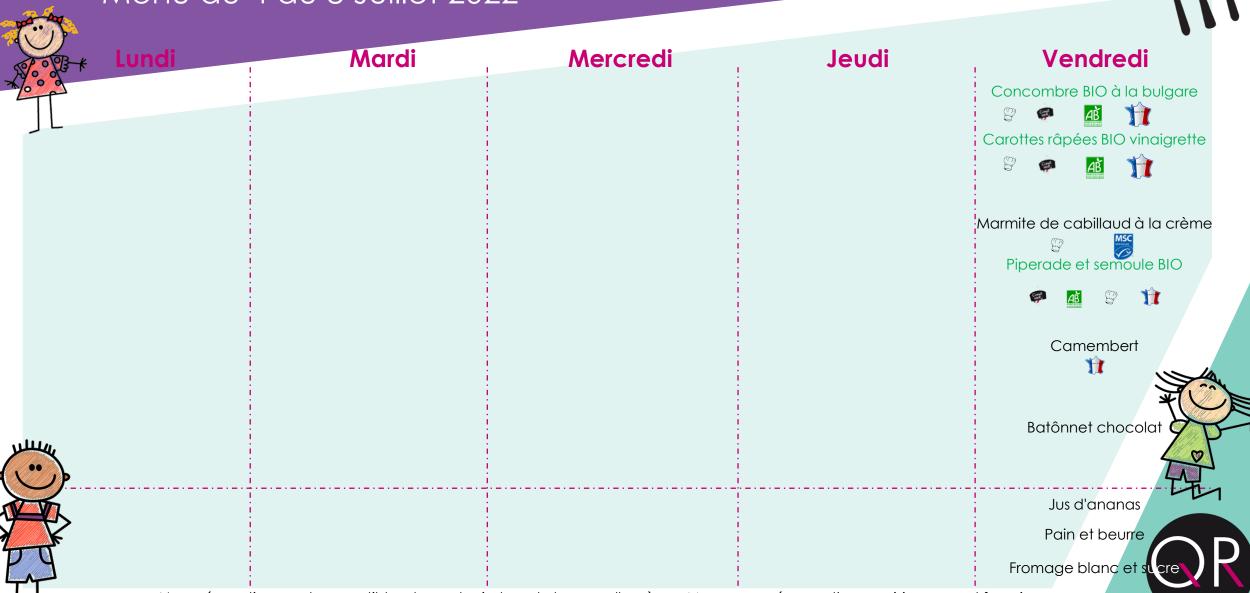
Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute/ Valeur Environnementale



Menu du 4 au 8 Juillet 2022



Menu du 11 au 15 Juillet 2022



Haricot vert vinaigrette

Betterave à l'huile d'olive



Filet de colin sauce aurore





Blé BIO aux légumes





Saint nectaire BIO AOP

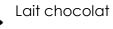












Pain et confiture

Fruit de saison

Mardi

Tomate vinaigrette balsamique











Omelette aux herbes



Brocolis



Riz BIO

Yaourt nature BIO et sucre



Brownies





Jus d'orange

Cake au yaourt

Fromage blanc fruité

Mercredi

Pastèque BIO





Boulettes de bœuf au jus







Boulettes végétariennes

Frites et ketchup

Pointe de brie

Petit pot vanille fraise

Jeudi



Férié

Vendredi

Boulgour BIO façon taboulé





Rôti de veau et mayonnaise









Ratatouille BIO











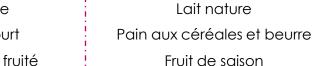
11











Edam portion Compote de pomm



Menu du 18 au 22 Juillet 2022

Melon

Carbonara de porc

Egrené végétarien

Salade de pomme de terre à









Roti de bœuf et ketchup







Spaghettis BIO et emmental





Tomme blanche BIO





Liégeois chocolat



Fruit de saison

Pain et confiture

Petit suisse fruité

Mardi

l'indienne













Omelette

Haricots vert persillés BIO





Boulgour BIO



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO





Lait nature

Pain complet et beurre

Compote de pomme poire

Mercredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Œuf et mayonnaise

Filet de colin meunière et citron



Purée de couraettes BIO







Emmental



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Croissant

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Tomate basilic vinaigrette

Concombre BIO vinaigrette









Gratin de patate douce et pomme de terre BIO





Yaourt nature BIO et sucre

Pot vanille chocolat

Lait fraise

Cake au citron maison

Fruit de saison







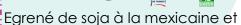
Salade verte et mais vinaigrette

Egrené de bœuf BIO à la mexicaine et tortilla





Vendredi



tortillas

Riz BIO



Cheddar

Tiramisu



Pain

Saint Paulin





Menu du 25 au 29 Juillet 2022

Mardi Lundi

Pastèque BIO









Sauté de veau BIO marengo









Steak végétal

Pommes de terre et carottes











Petit moulé



Compote de pomme fraise BIO





Jus de pomme

in et barre de chocolat

Fruit de saison

i Salade de fusillis BIO à l'orientale i





Filet de lieu sauce citron





Ratatouille BIO











Fruit de saison





Lait chocolat

Cake à la fleur d'oranger maison

Compote de pomme banane

Mercredi

Salade fraîcheur

(Roquette / Melon BIO / féta)



Cordon bleu



Poisson pané

Gnocchis au pesto





Crème dessert chocolat BIO





Jus multifruit

Pain et beurre

Yaourt aromatisé

Tomate mozzarella vinaigrette







Moules BIO





Frites



Lait nature Baguette viennoise et barre de chocolat

Fruit de saison



Salade de coeurs palmiers

Salade d'artichaut et mais

Quiche chèvre courgette BIO tomate



Salade verte

Yaourt nature BIO et suc





Fruit de saison





Pain

Samos

Compote de pon





Menu du 01 au 05 Août 2022



Lundi

Piémontaise sans viande





Rôti de bœuf sauce tartare







Aiguillettes de blé

Couraettes BIO sautées persillées



BIÉ BIO



Fromage blanc aromatisé





Fruit de saison BIO





Jus d'orange Pain aux céréales Gouda portion



Melon





Omelette



Epinards à la crème



Pommes de terre

Saint Nectaire BIO AOP







Brownies





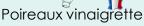
Lait nature

Pain et beurre

Fruit de saison

Mercredi

Betteraves persillées









Jambon de porc



Thon mayonnaise

Coquillette BIO et emmental râpé!



Yaourt nature BIO et sucre





Fruit de saison

Jus de pomme

Croissant

Fromage blanc nature et sucre





Tomate

Jeud



Burger party



Burger party végé

Potatoes

Cheddar

Petit pot chocolat vanille

Lait nature

Cake marbré maison

Compote de pomme



Vendredi

Cervelas et cornichon

Roulade de volaille

Terrine de légumes

Marmite de cabillaud













Emmental BIC





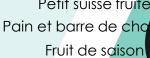
Fruit de saison BIO













Menu du 08 au 12 Août 2022



Lundi

Pastèaue BIO

Roti de veau et mayonnaise







Steak végétal

Blé BIO et ratatouille BIO









Saint Paulin BIO







Mister freeze

Yaourt aromatisé

Pain et pate à tartiner

Fruit de saison

Mardi

Feuilleté camembert



Blanquette d'Eglefin







Haricots beurre persillés









Fruit de saison BIO





Lait nature

Pain complet et confiture

Compote de pomme poire

Mercredi

Carottes rapées BIO et mais









Couscous végétarien



Semoule BIO





Cantal AOP





Liégeois chocolat BIO





Pain

Samos

Fruit de saison

Jeudi

Haricots verts BIO vinaigrette



Salade de Palmiers vinaigrette









Egréné de soja BIO bolognaise

Spaghettis BIO et emmental



Yaourt nature et sucre

Fruit de saison BIO





Jus de pomme

Cake au chocolat maison

Fromage blanc aromatisé

Vendredi

Concombre BIO bulgare





Pilon de poulet BIO sauce texmex







Aiguillettes de blé

Courgettes BIO à la Provençale



Buchette de lait mélang

Cake choco coco





Lait nature

Pain et beurre

Compote de pomn





Menu du 15 au 19 Août 2022



Lundi

Férié

Mardi

Salade pois chiches aux poivrons et féta







Macaroni BIO cheese





Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison BIO





Lait chocolat Pain et confiture Compote de pomme banane

Mercredi

Gaspacho tomate basilic







Filet de colin sauce citron









Purée de courgettes BIO









Carré de l'Est

Gateau au yaourt





Lait nature Croissant Fruit de saison

Jeudi

Taboulé BIO

















Ratatouille BIO







17

Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre





Fruit de saison



Saint Paulin

Pain complet

Compote de pomme

Vendredi

Melon





Rôti de bœuf et sauce béarnaise







steak végétal

Frites

Munster AOP



Gélifié chocolat BIC





Fromage blanc et su Cake marbré ma Fruit de saisor





Menu du 22 au 26 Août 2022

710110 40 22 40 20 7 (001 202

Lundi

Salade de penné BIO au pesto et féta





Sauté de dinde BIO sauce curry







Boulettes végétales au jus

Haricots verts persillés

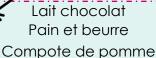
Pommes de terre

Petit suisse fruité









Mardi

Tomate vinaigrette balsamique Carottes râpées BIO au jus de

citron







Filet de lieu sauce oseille





Riz BIO



Saint Nectaire AOP





Crème dessert chocolat BIO





Jus de pomme Cake au citron maison Yaourt aromatisé

Mercredi

Betteraves persillées



Artichaut et mais

Rôti de veau et moutarde







Omelette

Fusillis BIO et brocolis



Yaourt nature BIO et sucre





Fruit de saison BIO





Lait nature
Pain et confiture
Fruit de saison

Jeudi

Concombre BIO à la menthe







1

Pizza végétarienne



Salade verte





Batônnet chocolat

Jus d'orange Pain et pâte à tartiner Petit suisse nature et sucre

Jegetarien Vendredi

Pastèque BIO



Colin meunière et citron



Courgettes BIO à la provençale







Tiramisu







Menu du 29 Août au 02 Septembre 2022





Lundi

Melon



Roti de bœuf et mayonnaise









Steak végétal

Blé BIO à la tomate







Cône chocolat

Lait nature Pain et confiture



Saucisson à l'ail et cornichons

Roulade de volaille aux olives et i cornichons

Terrine aux légumes

Filet de colin sauce brunoise

















Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO





Petit suisse fruité Baguette viennoise et barre de chocolat



Pastèque BIO





Omelette



Pommes de terre ail et persil



Carré de l'Est



Compote de pomme fraise BIO





Lait nature

Croissant

Fruit de saison Compote de pomme Fruit de saison Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergenes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs. Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Jeudi

Vendredi

