Dans mon assiette il y a ...







Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC: pêche durable



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



Circuit court origine France



Label Rouge





Menus du 30/08 au 03/09/2021



Lundi

Melon



Roti de bœuf RAV et mayonnaise



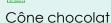






Fromage blanc nature BIO et





Mardi

Saucisson à l'ail et cornichon



S/v: Terrine aux légumes

Filet de colin sauce brunoise





Ratatoville BIO et semoule









Tomme blanche BIO





Fruit de saison







Pastèque BIO









Pomme de terre





Camembert BIO





Compote de pomme fraise BIO

Jeudi

Vendredi

Taboulé BIO









Aiguillette de blé

Carottes BIO épicées



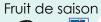






















Menus du 06/09 au 10/09/2021





Pastèque BIO





Boulettes de bœuf RAV sauce Tomate





Boulettes végétales sauce tomate

Semoule BIO et courgettes



















Compote de pomme fraise







Carottes râpées BIO au jus de citron























Crème dessert chocolat BIO







Jeudi

Melon Charentais

10111

Mijoté de bœuf BIO sauce

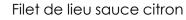
provençale

Steak végétal



Crêpe au fromage













Clermont Ferrand







Petit suisse nature BIO et sucre









Œuf dur BIO et mayonnaise







Nugaets de poulet



Frites et ketchup

Nuggets de blé Chamonix



Ratatouille BIO maison

























Menus du 13/09 au 17/09/2021



Lundi

Mardi

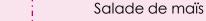
Mercredi

Vendredi

Pastèque BIO







Tartare méditerranéen





Poêlée de poulet BIO aux deux





Salade de cœur de palmiers

Couscous végétarien BIO

(Légumes)

Melon





Rôti de boeuf sauce au bleu



































Boulettes végétales au jus

Pommes de terre persillée





Haricots verts persillés BIO

Yaourt quart de lait BIO et sucrei

Fruit de saison





Poêlée colin aux poivrons et riz BIO

Gouda

Compote de pomme abricot BIO

Semoule BIO et pois chiche





Fromage blanc nature BIO et sucre





Fruit de saison





Blé BIO et carottes BIO

Filet de colin sauce oseille









Petit moulé BIO





Fruit de saison BIO









Saint Paulin BIO





Liégeois chocolat BIO







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.

Menus du 20/09 au 24/09/2021



Lundi

Tomates basilic





Coquiflette BIO aux lardons



Coquiflette BIO à la dinde



Coquiflette BIO au fromage



Yaourt aromatisé BIO





Compote de pomme BIO







Mardi

Taboulé BIO





Rôti de veau sauce Normande





Filet de colin sauce crème

Courgettes BIO à la provençale







Emmental BIO





Fruit de saison BIO





Mercredi

Saucisson à l'ail et cornichons



Thon mayonnaise

Marmite de cabillaud











Saint Nectaire AOP BIO







Fruit de saison BIO





Jege Jeudi

Haricots verts vinaigrette BIO





Gratin pomme de pomme de terre et patate douce

Petit suisse fruité BIO





Fruit de saison BIO





Vendredi

Pastèque BIO







Filet de lieu frais sauce aurore









Haricots beurres persillés



Camembert BIO





Gâteau aux pommes









Menu du 27/09 au 01/10/021



Lundi

Tomates mozzarella







Sauté de bœuf aux oignons







Boulette végétale au jus

Riz BIO



Coulommiers



Crème dessert vanille BIO





Mardi

Salade de pâtes BIO



Cordon bleu



Aiguillette de blé

Carottes fondantes BIO







Edam BIO





Fruit de saison BIO





Mercredi

Céleri BIO rémoulade









Colombo d'Eglefin

Brocolis BIO

Fromage blanc aromatisé

Tiramisu

AB















Hachis végétarien

Jeudi

Macédoine mayonnaise

Hachis parmentierde bœuf

BIO

Yaourt aromatisé BIO





Fruit de saison







Salade iceberg et croûtons



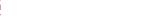














Munster AOP





Compote de pomme fraise B











Menus du 04/10 au 08/10/2021



Lundi

Chou rouge BIO mais





Emincé d'agneau LR sauce échalotte









Purée de patate douce

Steak végétal



Montcadi



Mardi

Betterave féta huile d'olive



Rôti de porc à la diable





Lentilles aux oignons







Fruit de saison BIO





Mercredi

Feuilleté thon à la tomate



Emincé de poulet BIO sauce barbecue











Poêlée d'antan BIO







Mimolette BIO



Fruit de saison



Radis BIO et beurre







Macaronis cheese BIO





Yaourt aromatisé BIO

Compote de pomme abricot

BIO



Filet de lieu sauce napolitaine

Vendredi

Segments de pamplemousse









Petit pois carottes

Camembert BIO













Menus du 11/10 au 15/10/2021





Endive et noix vinaigrette





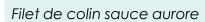












Légumes couscous

Courge butternut, carottesi BIO, navets)) et semoule BIO!







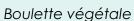
Compote de pomme poire

Sauté de bœuf BIO sauce

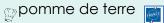








Poliron curry lait de coco et



Yaourt nature quart de lait BIO locale et sucre







Fruit de saison BIO





Concombre et fromage blanc ciboulette







Pilon de poulet BIO sauce texmexi









Frites

Buchette de lait mélangé



Crème dessert chocolat BIO





Velouté de citrouille











Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO











Filet de lieu sauce citron





















!Gâteau au poliron et amande











Menus du 18/10 au 22/10/2021





Lundi

Radis BIO et beurre





Carbonara Carbonara de dinde



Spaghettis BIO et emmental





Coulommiers



Compote de pomme fraise BIO







Mardi

Salade de pâtes BIO





Sauté de dinde BIO sauce aigre douce













Aiguillette de blé

Epinards à la crème





Petit suisse aromatisé BIO





Fruit de saison BIO





Mercredi

Potage de légumes frais BIO

























Vache qui rit BIO





Fruit de saison BIO





Jeudi

Saucisson à l'ail et cornichons



Roulade de volaille et cornichons



Sauté de veau sauce marengo







Steak végétal

Pomme de terre carottes BIO







Yaourt nature et sucre



Fruit de saison BIO





Vendredi

Céleri BIO rémoulade







Quiche aux poireaux reblochons **AOP**













Liégeois chocola







