

Ville de Saint Brice sous forêt

Menu du 23 au 27 Août 2021



Lundi

Salade de penné BIO au pesto et féta



Emince de poulet BIO sauce curry



S/V Nuggets de blé

Haricots verts



Petit suisse fruité



Fruit de saison



Lait chocolat

Pain et beurre

Compote de pomme

Mardi

Tomate vinaigrette balsamique



Colin meunière et citron



Riz BIO



Saint Nectaire AOP



Crème dessert chocolat



Jus de pomme

Cake au citron maison

Yaourt aromatisé

Mercredi

Betteraves persillées



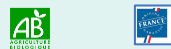
Rôti de veau et moutarde



S/V Omelette



Fusillis BIO et brocolis



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison



Lait nature

Pain et confiture

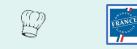
Fruit de saison

Jeudi

Concombre BIO à la menthe



Pizza



Salade verte

Saint Paulin



Bâtonnet chocolat

Jus d'orange

Cake fourré à l'abricot

Petit suisse nature et sucre

Végétarien Vendredi

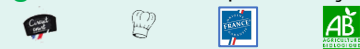
Pastèque BIO



Filet de lieu frais sauce oseille



Courgettes BIO à la provençale



Camembert



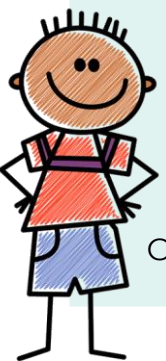
Tiramisu



Fruit de saison

Pain

Edam



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.

