

Ville de Rochefort en Yvelines

Menu du 18 au 22 Décembre 2023



Lundi

Sauté de veau sauce provençale



Sans viande : Filet de colin sauce provençale

Pommes de terre ail et persil

Carottes BIO fondantes



Bûche au lait mélangé



Fruit de saison BIO



Mardi



Carottes râpées BIO et mozzarella



Omelette maison BIO



Blé BIO
poireaux à la crème

Petit suisse nature et sucre



Mercredi

Filet de lieu sauce oseille



Chou-fleur béchamel

Penne BIO

Edam

Fruit de saison BIO



Jeudi

Repas de fin d'année

Vendredi

Radis BIO et beurre



Steak haché BIO au jus



Sans viande : Filet de colin sauce citron

Purée de brocolis



Fruit de saison 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.



QUADRATURE RESTAURATION

**51
Lundi**

**DU
Mardi**

**18-déc.-23
Mercredi**

**AU
Jeudi**

**22-déc.-23
Vendredi**

Carottes râpées BIO et mozzarella

Radis BIO et beurre

MOUTARDE / SULFITES / LAIT

LAIT

Sauté de veau sauce provençale

Omelette

Filet de lieu sauce oseille

Steak haché BIO au jus

X

CEUF / LAIT

POISSON / LAIT

LAIT

filet de colin sauce provençale

Filet de colin MSC sauce citron

POISSON

POISSON / LAIT

Pommes de terre ail et persil

Blé BIO et poireaux à la crème

Chou fleur béchamel

Purée de brocolis

X

GLUTEN / LAIT

LAIT

LAIT

Carottes fondantes

Penne BIO

X

GLUTEN

Bûche au lait mélangé

Petit suisse nature et sucre

Edam

Edam

LAIT

LAIT

LAIT

LAIT

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Riz au lait

X

X

LAIT

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



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



QR

QUADRATURE RESTAURATION