

Ville de Rochefort-en-Yvelines

Menu du 17 au 21 mars 2025

*Un giro in Italia**



Lundi

Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Munster AOP



Compote pomme poire BIO



Mardi

La Toscane

Salade Toscane
(salade verte, artichaut, mozzarella, parmesan, olives noires, huile d'olive vinaigre balsamique)

Haut de cuisse de poulet BIO chasseur

Filet de lieu sauce chasseur

Haricots blancs : Fagioli d'olio
(sauce tomate, ail, huile d'olive)

Gâteau à l'orange



Mercredi

Jeudi

Sauté de bœuf RAV sauce aux oignons

Boulettes sarrasin et lentilles aux oignons

Haricots beurres persillés

Semoule BIO

Bûche de lait mélangé

Fruit de saison BIO

Vendredi

Végétarien

Coleslaw BIO et mimolette



Bolognaise végétarienne
(Lentilles, carottes, oignons)

Macaronis BIO et emmental râpé

Yaourt nature BIO et sucre de canne 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. * Un giro in Italia



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

