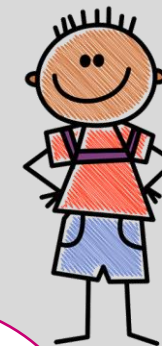


# Dans mon assiette il y a ...



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





En bleu: choix maternels

# Ville de La Celle Saint Cloud

Menu du 26/10/2020 au 30/10/2020

Végétarien

# Halloween



QUADRATURE RESTAURATION



























































## Lundi

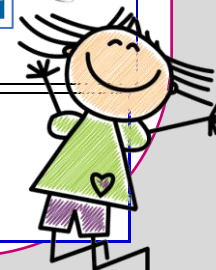
## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

<p>Endive vinaigrette et vinaigrette maison  </p> <p>Pomelos et sucre</p>	<p>Feuilleté chèvre miel </p> <p>Friand au fromage</p>	<p>Chou blanc BIO vinaigrette maison   </p> <p>Chou rouge BIO vinaigrette maison   </p>	<p>Potage soissonnais (Haricot blanc) </p>	<p>Carotte rapées BIO et olives noires   </p>
<p>Sauté de bœuf aux oignons   </p>	<p>Rôti de dinde au jus  </p>	<p>Filet de hoki sauce aurore </p>	<p>Gratin de crozet et poireaux à l'emmental  </p>	<p>Saucisse de Toulouse BIO   </p> <p>Merguez</p>
<p>Pomme de terre vapeur</p>	<p>Haricots verts persillés  </p>	<p>Frites et ketchup</p>		<p>Purée de potiron </p>
<p>Emmental </p> <p>Edam</p>	<p>Fromage blanc et sucre  </p> <p>Fromage blanc aromatisé  </p>	<p>Pointe de brie </p> <p>Carré de l'Est</p>	<p>Yaourt aromatisé </p> <p>Yaourt nature et sucre </p>	<p>Mimolette </p>
<p>Compote de pomme BIO   </p> <p>Compote de pomme poire BIO   </p>	<p>Fruit de saison BIO   </p> <p>Fruit de saison BIO   </p>	<p>Crème dessert vanille </p> <p>Crème dessert chocolat </p>	<p>Fruit de saison BIO  </p> <p>Fruit de saison BIO   </p>	<p>Gateau au chocolat et coulis fruit de la passion  </p>
<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Madeleine x2</p> <p>Petit suisse fruité</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Cake au yaourt</p> <p>Compote de pomme fraise</p>	<p>Pain</p> <p>Petit moulé</p>



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.**



En bleu: choix maternels

# Ville de La Celle Saint Cloud

Menu du 02/11/2020 au 06/11/2020

## Végétarien

QUADRATURE RESTAURATION

### Lundi

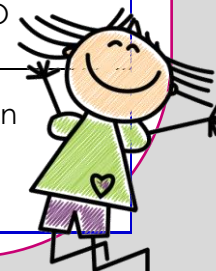
### Mardi

### Mercredi

### Jeudi

### Vendredi

<p>Salade Esaü (lentilles)</p> <p>Salade d'haricots blancs</p>	<p>Salade d'automne aux agrumes (Mache / Carottes BIO et Mandarine)</p> <p>Radis noir rapé vinaigrette</p>	<p>Potage Lonchamps</p>	<p>Salade harmonie (Chou rouge BIO et Maïs)</p> <p>Salade coleslaw BIO</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichon</p> <p>Roulade de volaille aux olives et cornichon</p>
<p>Sauté de porc sauce cumin</p> <p>S/P: Sauté de dinde sauce cumin</p>	<p>Filet de lieu sauce oseille</p>	<p>Omelette</p>	<p>Rôti de veau sauce Normande</p>	<p>Parmentier de saumon et fines herbes</p>
<p>Brocolis béchamel</p>	<p>Purée de céleri BIO et pomme de terre</p>	<p>Poêlée de légumes d'antan (panais, navet, carottes)</p>	<p>Semoule BIO</p>	<p>Tomme blanche</p>
<p>Petit suisse fruité</p> <p>Petit suisse nature et sucre</p>	<p>Petit moulé</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Gouda</p>	<p>Montcadi</p>
<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Liégeois chocolat</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Compote de pomme fraise</p> <p>Compote de pomme peche</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
<p>Pain et pate à tartiner</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake au citron maison</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>	<p>Croissant</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Carré fraise</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Saint paulin portion</p> <p>Pain</p>



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.**



En bleu: choix maternels

# Ville de La Celle Saint Cloud

Menu du 09/11/2020 au 13/11/2020

## Végétarien

QUADRATURE RESTAURATION























































### Lundi

### Mardi

### Mercredi

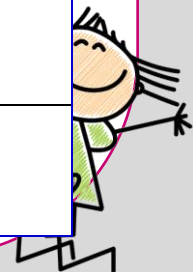
### Jeudi

### Vendredi

<p>Endive noix et vinaigrette maison</p>   <p>Radis et beurre</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Macédoine mayonnaise</p>		<p>Salade farandole (chou blanc BIO, maïs)</p>    <p>Salade chinoise (Haricot mungo, chou blanc, et carottes)</p>   	<p>Salade verte et croutons vinaigrette maison</p>  <p>Salade verte et emmental vinaigrette maison</p> 
<p>Rôti de bœuf sauce miel moutarde</p>   	<p>Emincé de poulet barbecue</p>  	<p>Férié</p>	<p>Poêlé de riz BIO et soja sauté à la sauce soja</p>    	<p>Filet de lieu frais sauce crème</p>    
<p>Tortis BIO</p> 	<p>Chou de bruxelles béchamel</p> 			<p>Haricots beurres persillés</p> 
<p>Buchette de chèvre</p> <p>Camembert</p> 	<p>Yaourt nature quart de lait BIO</p>   		<p>Saint Paulin</p>   <p>Cantal AOP</p>  	<p>Fromage blanc et sucre</p>   <p>Fromage blanc aromatisé</p>  
<p>Gélatifié chocolat</p>  <p>Gélatifié vanille</p> 	<p>Fruit de saison BIO</p>   <p>Fruit de saison BIO</p>  		<p>Compote de pomme coing</p>   <p>Compote de pomme</p>  	<p>Gateau à l'ananas</p>  
<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>p'tit moelleux marbré</p>   <p>Petit suisse fruité</p>		<p>Cake aux fruits maison</p>   <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>

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

# Ville de La Celle Saint Cloud

En bleu: choix maternels

Menu du 16/11/2020 au 20/11/2020

## Végétarien

## Menu du Moyen Orient

### Lundi

### Mardi

### Mercredi

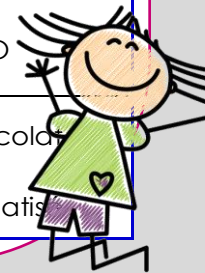
### Jeudi

### Vendredi

<p>Salade de cœur de palmier</p> <p>Betterave vinaigrette ciboulette l'huile d'olive</p>	<p>Carottes BIO au jus de citron</p> <p>Céleri BIO rémoulade</p>	<p>Crepe au fromage</p> <p>Feuilleté au fromage</p>	<p>Houmous et batonnet de carottes BIO</p> 	<p>Terrine de campagne et cornichon</p> <p>S/p: Roulade de volaille</p>
<p>Potée de porc au chou (Sauté de porc, petits lardons, chou vert et pdt)</p> <p>S/P: Potée de dinde</p>	<p>Curry de légumes</p> 	<p>Roti de dinde au jus</p>	<p>Ragoût de bœuf aux aubergines</p> 	<p>Colin meunière et citron</p>
<p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Boulgour BIO</p> <p>Munster aop</p> <p>Montcadi</p>	<p>Epinar à la crème</p> <p>Emmental</p> <p>Edam</p>	<p>Riz BIO</p> <p>Buchette de lait mélangé</p>	<p>Frites et ketchup</p> <p>Petit suisse fruité</p> <p>Petit nature et sucre</p>
<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Pain</p> <p>Edam portion</p>	<p>Compote de pomme abricot</p> <p>Compote de pomme poire</p> <p>Cake à la fleur d'oranger</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Croissant</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake au miel et aux amandes</p> <p>Brownie pépité</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>

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.**







En bleu: choix maternels

# Ville de La Celle Saint Cloud

## Menu du 23/11/2020 au 27/11/2020

### Végétarien Vendredi

QUADRATURE RESTAURATION
































### Lundi

### Mardi

### Mercredi

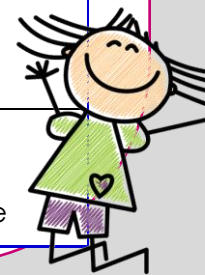
### Jeudi

### Vendredi

<p>Endive vinaigrette maison échalotte moutarde</p>   <p>Pomelos et sucre</p>	<p>Cœufs et mayonnaise</p>   <p>Oeuf dur macédoine</p>  	<p>Potage poireaux et pomme de terre</p> 	<p>Chou blanc BIO vinaigrette</p>     <p>Chou rouge BIO vinaigrette</p>    	<p>Radis et beurre</p> <p>Radis noir rapé vinaigrette</p>
<p>Poulet sauce tikka massala</p>   	<p>Roti de veau au jus</p>   	<p>Blanquette de saumon</p>  	<p>Boulette de bœuf sauce barbecue</p>   	<p>Hachis végétarien BIO</p>    
<p>Pomme de terre ail et persil</p> 	<p>Carottes BIO épicées</p>    	<p>Semoule BIO</p> 	<p>Haricots verts persillés</p> 	
<p>Saint Nectaire AOP</p>   <p>Gouda</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>  <p>Yaourt nature et sucre</p> 	<p>Tomme blanche</p>  <p>Montcadi</p>	<p>Fromage blanc nature et sucre</p>   <p>Fromage blanc aromatisé</p>  	<p>Camembert</p>  <p>Pointe de brie</p> 
<p>Compote de pomme BIO</p>    <p>Compote de pomme fraise BIO</p>    <p>Pain et confiture</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison BIO</p>   <p>Fruit de saison BIO</p>   <p>Carré chocolat</p> <p>Petit suisse fruité</p>	<p>Fruit de saison BIO</p>   <p>Fruit de saison BIO</p>   <p>Pain</p> <p>Petit moulé</p>	<p>Brownie</p>   <p>Gateau au yaourt maison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Liégeois vanille</p>  <p>Liégeois chocolat</p>  <p>Pain et pate à tartiner</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>

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

En bleu: choix maternels

Végétarien

# Ville de La Celle Saint Cloud

Menu du 30/11/2020 au 04/12/2020

## Lundi

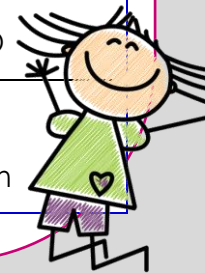
## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

<p>Taboulé</p> <p>Salade de blé</p>	<p>Salade mexicaine</p> <p>Salade de pois chiche</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Rougail saucisse</p> <p>Rougail volaille</p>	<p>Coleslaw BIO</p> <p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Filet de lieu frais sauce citron</p>	<p>Salade verte et emmental, vinaigrette maison</p> <p>Salade verte et croutons vinaigrette maison</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Frites et ketchup</p>
<p>Viande pot au feu</p>	<p>Macaroni BIO cheese</p>	<p>Haricot rouge et riz BIO</p>	<p>Brocolis béchamel</p>	<p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Légumes pot au feu</p>	<p>Petit suisse fruité</p> <p>Petit suisse nature et sucre</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Edam</p>	<p>Camembert BIO</p> <p>Carré de l'Est</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
<p>Munster AOP</p> <p>Emmental</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Compote de pomme abricot</p> <p>Compote de pomme coing</p>	<p>Crème dessert chocolat</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Pain et confiture</p> <p>Compote de pomme fraise</p>	<p>P'tit moelleux marbré</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Croissant</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gateau au yaourt</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Pain</p> <p>Saint Paulin portion</p>



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.**

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

<p>Endive vinaigrette maison à l'échalotte  </p> <p>Radis et beurre</p>	<p>Carottes rapée BIO vinaigrette   </p> <p>Saalde harmonie BIO (chou rouge et maïs)  </p>	<p>Potage de légumes frais BIO   </p>	<p>Saucisson à l'ail  </p> <p>Roulade de volaille</p>	<p>Chou blanc BIO vinaigrette   </p> <p>Radis noir rapé</p>
<p>Roti de bœuf sauce Bercy  </p>	<p>Carbonara de porc  </p> <p>S/p: Carbonara de poulet</p>	<p>Sauté de poulet sauce crème ciboulette  </p>	<p>Colin meunière et citron  </p>	<p>Omelette </p>
<p>Poêlé champêtre (Haricot vert, brocolis, champignons)  </p>	<p>Spaghettis BIO et emmental </p>	<p>Frites et ketchup</p>	<p>Pomme de terre carottes ail et persil  </p>	<p>Haricot beurre persillé </p>
<p>Fromage blanc aromatisé  </p> <p>Fromage blanc nature et sucre  </p>	<p>Saint Nectaire AOP  </p> <p>Gouda </p>	<p>Pointe de brie </p> <p>Buchette de lait mélangé</p>	<p>Yaourt quart de lait BIO et sucre   </p>	<p>Emmental </p> <p>Montcadi</p>
<p>Compote de pomme fraise  </p> <p>Compote de pomme peche  </p>	<p>Gélifié vanille </p> <p>Gélifié chocolat </p>	<p>Fruit de saison  </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Fruit de saison BIO  </p> <p>Fruit de saison BIO  </p>	<p>Cake au chocolat et crème anglaise  </p>
<p>Pain</p> <p>Petit moulé</p>	<p>Madeleine x2</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Petit suisse fruité</p>	<p>Cake marbré maison</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>





Végétarien  
Vendredi

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre	Betterave persillée 	Velouté de carottes BIO   	Mousse de canard	Céleri BIO rémoulade  
Salade verte vinaigrette maison 	Poireaux vinaigrette 	Filet de hoki sauce Crème  	Cuisse de pintade sauce supreme  	Chili végétarien
Purée de panais BIO maison  	Chou fleur	Coquillettes BIO 	Pom' pin	Riz BIO 
Camembert 	Yaourt aromatisé 	Saint paulin  	Bûche de Noël maison tout chocolat 	Petit suisse fruité  
Coulommiers 	Yaourt nature et sucre 	Edam		Petit suisse nature et sucre  
Mousse au chocolat 	Fruit de saison BIO  	Fruit de saison BIO  	Clémentine et chocolats  	Compote de pomme  
Crème dessert vanille 	Fruit de saison BIO  	Fruit de saison BIO  	Grenadine	Compote de pomme poire  
Pain et pâte à tartiner	Cake au citron maison	Croissant	Carré fraise	Saint paulin portion
Fruit de saison	Fromage blanc et sucre	Compote de pomme	Yaourt aromatisé	Pain