

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Origine France



Appellation d'origine Contrôlée



Circuit court origine France



Label Rouge



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Ville de La Celle Saint Cloud

Menus du 06/06 au 10/06/2022



Lundi

Mardi

Mercredi

Végétarien

Jeudi

Vendredi

Férieré

Taboulé BIO



Salade de blé BIO



Rôti de veau sauce Normande



Poêlée estivale (Carottes BIO, aubergine, haricots verts tomates)



Yaourt aromatisé



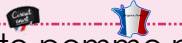
Yaourt nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison



Compote pomme pêche

Cake marbré indiv

Concombre BIO bulgare



Carottes BIO maïs tomate



Dos de cabillaud sauce oseille



Purée de courgettes BIO



Petit suisse aromatisé



Petit suisse nature et sucre



Cake choco-coco



Lait fraise

Pain et beurre

Pastèque BIO



Penné BIO façon all'arrabiata



Saint Nectaire AOP



Gouda

Liégeois chocolat



Liégeois vanille



Petit suisse fruité



Cake fourré citron

Tomate vinaigrette et basilic



Tartare de courgettes BIO



Nuggets et ketchup



Pomme de terre à la Parisienne



Pointe de brie



coulommiers



Compote de pomme fraise



Compote de pomme



Lait nature



Madeleines x2

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

Menus du 13/06 au 17/06/2022



Végétarien

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte vinaigrette

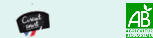
Melon BIO

Feuilleté au fromage

Salade de penné BIO pesto féta

Concombre BIO à la menthe

Salade verte vinaigrette et croustons



Crêpe au fromage

Salade de riz BIO à la niçoise



Céleri BIO rémoulade



Sauté de bœuf aux oignons



Filet de colin sauce Aurore



Rôti de dinde sauce barbecue



Omelette



Filet de lieu frais sauce tartare



Frites et ketchup



Semoule BIO



Brocolis



Carottes BIO



Riz BIO et piperade



Yaourt nature et sucre



Montcadi

Camembert



Fromage blanc aromatisé



Tomme blanche



Yaourt aromatisé

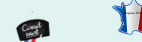


Munster AOP



Carré de l'Est

Fromage blanc nature et sucre



Edam

Fruit de saison BIO



Compote de pomme poire



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Mousse au chocolat



Fruit de saison



Compote pomme abricot



Fruit de saison



Fruit de saison



Gélatine vanille



Jus d'orange

Lait nature

Fromage blanc et sucre

Lait nature

Petit suisse fruité

Madeleines x2

Cake fourré abricot

Croissant

Gâteau au citron maison

Petits Louis aux pépites de chocolat

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.



Ville de La Celle Saint Cloud

Menu du 20/06 au 24/06/2022



Végétarien

Lundi

Tomate vinaigrette et mozzarella



Carottes râpées BIO vinaigrette



Roti de bœuf et ketchup



Petit pois carottes

Emmental



Gouda

Crème vanille



Crème chocolat



Lait nature

Cake fourré chocolat

Mardi

Piémontaise sans viande



Taboulé BIO



Marmite de cabillaud sauce crème



Courgettes BIO sautées



Petit suisse fruité



Petit suisse nature et sucre



Compote de pomme



Compote de pomme poire



Madeleines x2

Fruit de saison

Mercredi

Gaspacho à la tomate basilic



Jambon



Jambon de dinde



Frites et ketchup



Vache qui rit



Saint Moret



Fruit de saison



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Pain et beurre

Jeudi

Pastèque BIO



Cordon bleu



Riz BIO aux légumes



Saint Nectaire AOP



Montcadi

Brownie



Petit suisse aromatisé

Cake fourré citron

Vendredi

Concombre BIO vinaigrette



Tartare de courgettes BIO



Bolognaise végétarienne



Macaronis BIO



Yaourt nature quart de lait BIO local et sucre

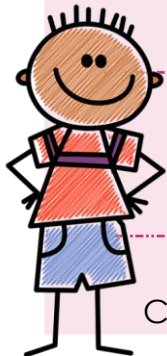


Fruits rouges



Lait chocolat

Gateau au yaourt



Ville de La Celle Saint Cloud

Menu du 27/06 au 01/07/2022

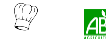


Lundi

Salade gourmande BIO



Salade de riz BIO à la californienne



Sauté de dinde BIO sauce aigre douce



Haricot beurre persillé



Coulommiers



Buchette lait de mélange

Fruit de saison



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Madeleines x2

Mardi

Salade verte vinaigrette



Veau à la Corse aux olives



Spaghettis BIO



Fromage de brebis Corse



Gâteau à la farine de châtaigne



Lait nature

Cake marbré indiv

Mercredi

Tomate balsamique



Concombres BIO vinaigrette



Omelette



Ratatouille BIO et pomme de terre



Petit suisse fruité



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison



Fromage blanc et sucre

Croissant

Jeudi

Saucisson à l'ail



Roulade de volaille



Boulettes de bœuf RAV au jus



Julienne de légumes

Yaourt nature et sucre



Yaourt aromatisé



Fruits rouges



Compote de pomme fraise
Petits louis aux pépites de chocolat

Vendredi

Melon BIO



Poisson meunière et citron



Blé BIO



Emmental



Tomme blanche



Compote de pêche



Compote de pomme



Fruit de saison

Gâteau au yaourt maison



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

Menus du 04/07 au 08/07/2022



Végétarien



Lundi

Pastèque BIO



Rôti de porc et mayonnaise



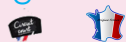
Rôti de dinde et mayonnaise



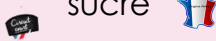
Coquille BIO et emmental



Fromage blanc fruité



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison



Jus d'orange

Cake fourré à la fraise

Mardi

Tomate vet maïs vinaigrette



Tartare méditerranéen



Chili sin végé



Riz BIO



Petit moulé



Petit moulé ail et fines herbes



Liégeois chocolat



Liegeois vanille



Lait nature

Madeleines x2

Mercredi

Salade de blé BIO



Salade de pâtes BIO



Pilon de poulet BIO sauce tex mex



Courgette BIO à la provençale



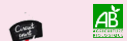
Yaourt nature et sucre



Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison



Lait chocolat

Pain et confiture

Vacances !

Jeudi

Salade verte vinaigrette



Hot dog party (saucisse de volaille)



Potatoes

Cheddar

Fruits rouges



Jus de pomme

Cake marbré indiv

Vendredi

Vacances



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.

