

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



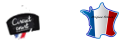
Ville de La Celle Saint Cloud

Menu du 7 au 11 Novembre 2022



Lundi

Endives vinaigrette et noix



Radis et beurre

Filet de colin sauce provençale



Haricots verts persillés



Riz au lait



Semoule au lait



Jus de pomme

Cake fourré chocolat

Mardi



Hachis végétarien de lentilles



Petit suisse fruité



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Compote de pomme

Gâteau au yaourt maison

Mercredi

Mâche et dés d'emmental



Sauté de veau sauce Normande



Riz BIO



Compote de pomme poire



Compote de pomme banane



Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Calamars à la romaine et ketchup

Nouilles aux légumes BIO



Emmental



Gouda

Liégeois chocolat



Liégeois vanille



Jus d'orange

Madeleines x2

Vendredi

Férial

Armistice 14/18



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

Menu du 14 au 18 Novembre 2022



Lundi

Rôti de porc sauce barbecue
Rôti de dinde sauce barbecue

Macaronis BIO et petits légumes

Yaourt nature et sucre

Yaourt aromatisé

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Lait chocolat

Pain et confiture

Mardi *Végétarien*

Salade iceberg et dés d'emmental

Céleri BIO rémoulade

Curry de légumes BIO et pois chiches

Semoule BIO

Brownies

Jus d'orange

Madeleines x2

Mercredi

Filet de lieu sauce crème

Brocolis

Carré de l'Est

Buchette de lait mélangé

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Grenadine

Croissant

Jeudi

Salade farandole BIO (chou BIO, maïs, radis)
Carottes râpées BIO au jus de citron

Sauté de bœuf LR RAV aux oignons

Frites et ketchup

Crème dessert vanille

Crème dessert chocolat

Jus de pomme

Gâteau marbré

Vendredi

Colin pané MSC et citron

Poêlée forestière (champignons, haricots verts, pdt ail et persil)

Mimolette

Montcadi

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Compote de pomme

Cake au citron 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

Menu du 21 au 25 Novembre 2022



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Carottes râpées BIO au miel



Poulet BIO kabsa



Riz BIO et légumes épices Kabsa



Gâteau à la fleur d'oranger et crème anglaise



Lait nature

Moelleux citron

Marmite de cabillaud



Haricots beurres persillés / Semoule BIO



Edam

Samos



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus d'ananas

Cake fourré fraise

Sauté de veau BIO à la moutarde



Frites fraîches et ketchup



Cantal AOP



Gouda

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait fraise

Pain et confiture

Segments de pomelos

Radis et beurre

Boulettes de bœuf sauce épices



Epinards à la crème / pommes de terre

Ile flottante



Jus d'orange

Cake marbré maison

Salade iceberg vinaigrette

Chou blanc BIO vinaigrette



Omelette



Boullghour BIO



Compote de pomme abricot



Compote de pomme coing

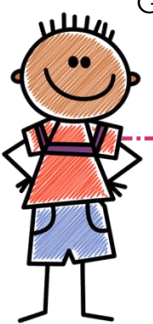


Fruit de saison

Petits beurres

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 28 Novembre au 2 Décembre 2022



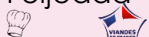
Mardi



Salade de chou rouge BIO et ananas



Feijoada



Feijoada (dinde)



Riz BIO et haricots rouges



Gâteau Noix de coco
Et crème anglaise



Compote de pomme poire

Madeleine

Salade de lentilles

Salade pois chiches

Tartiflette végétarienne



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

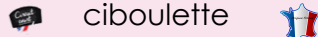


Jus de pomme

Gâteau au chocolat maison

Mercredi

Endive sauce fromage blanc
ciboulette



Salade verte vinaigrette



Sauté de bœuf BIO à la
bourguignonne



Purée de carottes BIO



Semoule au lait



Riz au lait



Fruit de saison

Pain au chocolat

Jeudi

Nuggets de poulet



Brocolis béchamel / blé BIO

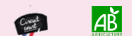


Saint Nectaire AOP



Mimolette

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Sirop de menthe

Gâteau au yaourt maison

Vendredi

Céleri BIO au miel
Carottes BIO vinaigrette



Lamelles d'encornet à
l'armoricaine

Semoule BIO et julienne de
légumes



Fromage blanc fruité



Fromage blanc nature et su



Lait chocolat

Cake fourré abricot



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

Menu du 5 au 9 Décembre 2022



Lundi

Salade de choux blanc et emmental



Currywurst



Currywurst (volaille)



Frites

Beignet aux pommes

Jus de raisin

Pain et barre de chocolat

Mardi

Sauté de bœuf BIO sauce Bercy



Purée de potiron



Samos



Vache qui rit



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Gâteau marbré maison

Mercredi

Salade verte et croûtons



Salade verte et emmental



Sauté de dinde BIO sauce charcutière



Spaghettis BIO et emmental



Cocktail de fruits

Pêches au sirop

Jus d'orange

Pain et beurre

Jeudi



Omelette



Petits pois carottes

Coulommiers



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Petits beurres

Vendredi

Carottes râpées BIO au jus de citron



Céleri BIO rémoulade



Poisson pané MSC et citron



Chou fleur béchamel et semoule BIO



Crème dessert vanille



Crème dessert chocolat



Jus d'orange

Sablé de retz



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 12 au 16 Décembre 2022



Lundi

Blanquette de veau



Riz BIO et carottes BIO



Brie



Pomme BIO



Compote de pomme banane

Cake fourré abricot

Mardi



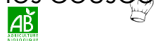
Radis râpés BIO vinaigrette



Pomelos et sucre

Couscous végétarien

Légumes couscous BIO



Semoule BIO



Liégeois chocolat



Liégeois vanille



Yaourt aromatisé

Madeleine x2

Mercredi

Filet de colin sauce aurore



Purée de pommes de terre

Camembert

Buchette de lait mélangé

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain et confiture



Repas de Noël

Grenadine
Salade verte croûtons et figues

Sauté de poulet BIO sauce aux marrons



Purée de patate douce gratinée et pom' pins

Bûche maison pralinée

Clémentine BIO

Chocolat de Noël



Jus d'orange

Cake fourré abricot

Vendredi

Céleri BIO au miel
Endive vinaigrette et maïs



Cordon bleu



Haricots verts persillés et
boulghour BIO



Yaourt nature et sucre



Yaourt aromatisé



Lait nature

Cake à la fleur d'orange

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

Menu du 19 au 23 Décembre 2022



Lundi

Salade verte et maïs
Salade verte et croûtons

Rôti de bœuf RAV LR et ketchup



Coquillettes BIO et emmental râpé



Gélatifé vanille



Gélatifé chocolat



Fromage blanc et sucre
Pain et barre de chocolat

Mardi

Potage de carottes BIO et fromage fondu



Marmite de cabillaud sauce crème



Haricots beurres persillés et purée de pomme de terre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus multifruits

Cake chocolat maison

Mercredi



Radis noir BIO râpé vinaigrette

Radis et beurre



Omelette



Frites et ketchup

Petit suisse nature et sucre



Petit suisse fruité



Grenadine

Croissant

Jeudi

Rôti de porc sauce miel



Rôti de dinde sauce miel



Carottes BIO épicées et riz BIO



Emmental



Mimolette

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Compote de poire

Cake marbré

Vendredi

Saumon sauce oseille

Pommes de terre grenaille



Cantal AOP



Génoise chocolat



Lait chocolat

Cake fourré abricot



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.