

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 St Cloud



Menu du 2 au 6 janvier 2023



Lundi

Fermé

Mardi



Végétarien

Salade verte et mimolette

Salade verte et Emmental



Dahl de lentilles et patate douce



Riz BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Gâteau au yaourt maison

Mercredi

Chou rouge BIO et maïs



Salade iceberg et maïs

Blanquette de poisson



Blé BIO



Liégeois chocolat



Liégeois vanille



Petit suisse nature et sucre

Croissant

Jeudi



Épiphanie

Steak haché de bœuf au jus



Haricots verts persillés



Camembert



Coulommiers



Galette des rois aux pommes



Jus d'orange

Cake marbré individuel

Vendredi

Terrine de campagne et cornichons



Terrine de volaille et cornichons



Filet de poisson pané et citron



Epinards et tagliatelles à la crème



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Compote de pomme fraise

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 St Cloud

Menu du 9 au 13 janvier 2023



Lundi

Carottes râpées BIO vinaigrette
et emmental  
Chou blanc BIO vinaigrette et
mimolette  

Rôti de veau sauce moutarde

Frites et ketchup

Cocktail de fruits

Pêche au sirop

Yaourt aromatisé

Moelleux citron

Mardi

Endives vinaigrette

Pomelos et sucre

Chipolatas
Saucisse de volaille 

Lentilles

Crème dessert vanille

Crème dessert chocolat 

Jus d'orange 

Madeleines x2

Mercredi

Potage de poireaux, pommes
de terre et fromage fondu

Emincé de poulet BIO sauce
barbecue    

Brocolis 

Fruit de saison BIO 

Fruit de saison BIO 

Compote de pomme 

Pain et beurre

Jeudi

Omelette 

Julienne de légumes

Semoule BIO  

Buchette de lait mélangé

Carré de l'Est 


Fruit de saison BIO 

Fruit de saison BIO 

Lait nature 

Cake au citron maison

Vendredi

Salade iceberg et emmental 
Salade iceberg et mimolette

Filet de colin sauce aurore

Carottes fondantes BIO  

Gâteau au chocolat maison 

Jus de pomme 

Cake fraise



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 St Cloud



Menu du 16 au 20 janvier 2023

Lundi

Salade verte et croutons vinaigrette
Salade verte et maïs vinaigrette

Sauté de porc LR BBC sauce miel
Sauté de dinde sauce miel

Tortis BIO et emmental râpé

Yaourt aromatisé
Yaourt nature et sucre

Fruit de saison
Cake fourré chocolat

Mardi



Végétarien

Œuf dur mayonnaise
Macédoine œuf dur mayonnaise

Haricots blanc à la tomate

Pommes de terre persillées

Petit suisse aromatisé
Petit suisse nature et sucre

Jus d'ananas
Cake fourré fraise

Mercredi

Rôti de bœuf BIO et ketchup

Frites et ketchup

Saint Nectaire
Emmental

Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO

Lait fraise
Croissant

Jeudi

Betteraves huile d'olive
Artichaut vinaigrette

Blanquette de cabillaud

Purée de potiron et fromage fondu

Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO

Jus d'orange
Cake marbré maison

Vendredi

Céleri BIO vinaigrette
Chou rouge BIO vinaigrette

Boulettes de bœuf aux épices

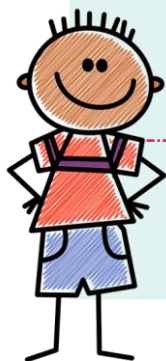
Haricots verts persillés

Gâteau à la poire maison et crème Anglaise

Lait nature
Petits beurrés

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 St Cloud

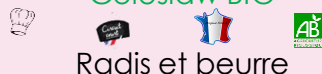


Menu du 23 au 27 janvier 2023



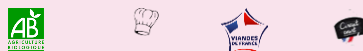
Lundi

Coleslaw BIO



Radis et beurre

Sauté de veau BIO aux champignons



Poêlée de potiron et carottes BIO



Riz au lait



Semoule au lait



Fruit de saison



Madeleines

Mardi

Salade verte et vinaigrette

Endive vinaigrette



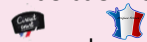
Tartiflette



Tartiflette dinde



Petit suisse fruité



Petit suisse nature et sucre



Lait chocolat

Cake marbré indiv

Mercredi

Potage de carottes BIO et pommes de terre



Filet de lieu sauce brunoise



Semoule BIO



Fruit de saison BIO



fruit de saison BIO



Compote de pomme



Pain au chocolat

Jeudi

Cordon bleu



Fondue de poireaux et riz BIO



Camembert



Pointe de brie



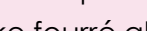
Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus de pomme



Cake fourré abricot

Vendredi

Gnocchis au pesto



Vache qui rit



Samos



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Sirop de menthe



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.



Ville de La Celle St Cloud

Menu du 30 janvier au 3 février 2023



Lundi



Couscous végétarien



Semoule BIO



Emmental



Edam

Fruit de saison BIO



fruit de saison BIO

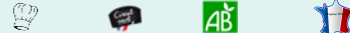


Jus de raisin

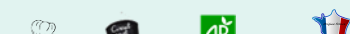
Carré fourré chocolat

Mardi

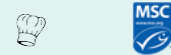
Chou rouge BIO vinaigrette



Chou blanc BIO vinaigrette



Brandade de poisson



Crème dessert vanille



Crème dessert chocolat



Jus d'orange

Gâteau marbré maison

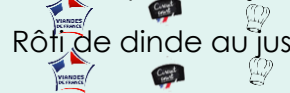
Mercredi

Friand au fromage



Crêpe au fromage

Rôti de porc au jus



Rôti de dinde au jus

Epinards à la crème



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Pain et beurre

Jeudi

Chandeleur



Salade verte et croûtons vinaigrette

Calamars à la Romaine

Coquillettes BIO et emmental râpé



Crêpe et confiture



Lait nature

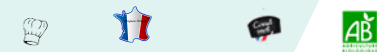
Petits beurres

Vendredi

Pot au feu (paleron de bœuf)



Légumes pot au feu



Tomme blanche



Coulommiers



Fruit de saison BIO

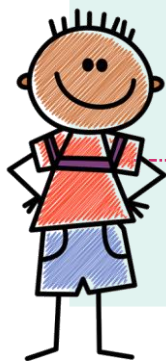


Fruit de saison BIO



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 St Cloud

Menu du 6 au 10 février 2023



Vendredi

Végétarien



QUADRATURE RESTAURATION



Lundi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Céleri BIO rémoulade



Rôti de veau au jus

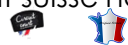


Lentilles

Petit suisse fruité



Petit suisse nature



Lait nature

Cake fourré fraise

Mardi

Salade verte vinaigrette



Coleslaw BIO



Marmite de cabillaud



Purée de patate douce



Gélatifé chocolat



Gélatifé vanille



Yaourt aromatisé



Madeleine x2

Mercredi

Sauté de poulet BIO au curry



Poêlée d'antan (carottes BIO, navet panais)



Pommes de terre



Samos



Vache qui rit



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus de pomme



Pain et pâte tartiner

Jeudi

Pomelos et sucre



Radis et beurre

Nuggets de poulet



Brocolis



Brownies maison et crème anglaise



Jus d'orange

Petits beurres

Vendredi

Omelette



Frites et ketchup

Camembert



Carré de l'Est



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature



Cake à la fleur d'oranger

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 St Cloud



Menu du 13 au 17 février 2023

Lundi

Chou rouge BIO et maïs

Chou blanc BIO et maïs

Emincé de poulet BIO sauce barbecue

Blé BIO aux légumes

Fromage blanc fruité

Fromage blanc et sucre

Compote de pomme

Sablé de Retz

Mardi



Végétarien

Chili végétarien

Riz BIO

Cantal AOP

Montcadi

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Jus multifruits

Madeleines

Mercredi

Potage de carottes BIO et pommes de terre

Risotto de coquillettes au jambon

Risotto de coquillettes à la dinde

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Grenadine

Croissant

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Salade verte et emmental vinaigrette

Endives et emmental vinaigrette

Sauté de bœuf BIO aux oignons

Purée d'épinards et pommes de terre

Compote de pomme

Compote de poire

Compote de poire

Petits beurrés

Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichons

Roulade de volaille et cornichons

Filet de lieu sauce citron

Carottes BIO fondantes

Semoule BIO

Cake choco coco maison et crème anglaise

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.



Ville de La Celle St Cloud



Menu du 20 au 24 février 2023



Lundi

Salade verte et dés d'emmental

Salade verte et noix vinaigrette

Rôti de bœuf BIO sauce poivre



Haricots verts et pommes de terre



Crème dessert chocolat



Crème dessert vanille



Lait nature
Pain et confiture

Mardi

Coleslaw BIO



Céleri BIO rémoulade



Sauté de dinde BIO à la crème ciboulette



Frites et ketchup

Yaourt aromatisé



Yaourt nature et sucre



Jus d'orange
Madeleines x2

Mercredi

Potage de légumes frais BIO,
pommes de terre fromage
fondu



Sauté de porc LR BBC sauce
soja



Rôti de dinde sauce soja



Poêlée brocolis et
champignons



Tortis BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait chocolat
Pain et pâte à tartiner

Jeudi

Colin pané MSC



Choux fleur béchamel



Coulommiers



Camembert



Gâteau maison à la crème de
marron



Lait nature
Cake marbré maison

Vendredi

Salade de lentilles et fêta

Salade de pois chiche

Macaroni BIO au fromage



Salade verte

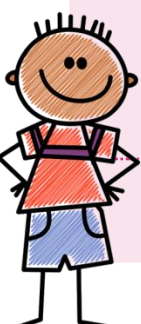
Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison
Pain et barre de chocola



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 Ville de St Cloud

Menu du 27 février au 3 mars 2023



Lundi

Endives vinaigrette



Pomelos et sucre

Egréné de bœuf BIO à la bolognaise



Spaghettis BIO et emmental râpé



Liégeois chocolat



Liégeois vanille



Jus d'orange

Pain et barre de chocolat

Mardi

Végétarien



Salade piémontaise



Pommes de terre à l'indienne



Quiche chèvre et potiron



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Gâteau au citron maison

Mercredi

Feuilleté au fromage

Crêpe au fromage

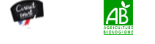
Couscous merguez



Semoule BIO et légume couscous



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain et confiture

Jeudi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Chou blanc BIO vinaigrette



Sauté de bœuf RAV LR sauce au paprika



Petit pois carottes

Gâteau au chocolat maison et crème anglaise



Yaourt nature et sucre

Madeleines

Vendredi

Calamars à la romaine

Riz BIO



Gouda

Emmental



Fruit de saison BIO



fruit de saison BIO



Compote pomme poire

Pain et beurre



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.

