

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 6 AU 10 Mars 2023

Lundi



Végétarien



Pizza Margherita



Salade verte

Yaourt aromatisé



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Sablé de Retz x2

Compote de pomme

Mardi

Salade iceberg, croûtons et gouda

Salade mélangée et emmental



Rôti de porc sauce à la diable



Rôti de dinde sauce à la diable



Petit pois carottes

Cocktail de fruit

Petit suisse fruité

Madeleine x2

Mercredi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Endives vinaigrette



Filet de colin sauce oseille



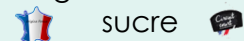
Riz et brocolis



Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et sucre

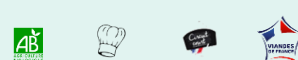


Croissants

Fruit de saison

Jeudi

Sauté de bœuf BIO sauce miroton



Purée de pomme de terre et potiron



Camembert



Coulommiers



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Petits beurrés

Fruit de saison

Vendredi

Betterave huile d'olive

Artichaut vinaigrette

Filet de poisson pané MSC et citron



Frites fraîches four + ketchup

Gélatifé vanille



Gélatifé chocolat



Cake fourré fraise

Yaourt nature et sucre



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 13 au 17 Mars 2023



Lundi

Blanquette de veau BIO



Bié BIO



Saint Paulin



Edam

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Cake fourré chocolat

Fruit de saison

Mardi



Salade de pâtes BIO (penne, tomate, concombre) et Mozza



Salade de boulghour BIO, quinoa et féta



Omelette



Haricots verts persillés



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

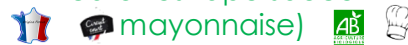


Madeleines x2

Jus de raisin

Mercredi

Coleslaw BIO (chou blanc et carottes râpé sauce mayonnaise)



Chou blanc BIO vinaigrette



Jambon de porc



Jambon de dinde



Frites et Mayonnaise

Pointe de brie



Carré de l'Est



Jus de pomme

Cake au citron maison

Passe-Noisette



Salade verte et noix



Boulettes de bœuf sauce aux épices



Purée de pomme de terre aux éclats de noisettes



Brownies aux noix et crème anglaise



Sablés de Retz x2

Fruit de saison

Vendredi

Calamar et citron

Carottes fondantes BIO / Semoule BIO



Emmental



Montcadi

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Compote de pomme

Cake marbré



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 20 au 24 Mars 2023



Lundi

Carottes râpées BIO vinaigrette

Céleri BIO rémoulade

Sauté de porc LR BBC sauce
barbecue

Sauté de dinde sauce
barbecue

Haricots blancs à la tomate

Yaourt nature et sucre

Yaourt aromatisé

Cake fourré fraise

Compote de pomme fraise

Mardi

Salade mélangée et emmental

Salade iceberg et croûtons

Brandade de poisson (colin)

Crème dessert pralinée

Flan nappage caramel

Yaourt aromatisé

Madeleines x2

Mercredi

Rôti de veau BIO sauce
Normande

Brunoise de légumes
(carottes, céleris, poireaux,
navets, oignons)

Quinoa

Saint Nectaire AOP

Gouda

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Croissants

Jus de pomme

Jeudi

Chou blanc BIO, maïs et
mimolette

Pomelos et sucre

Cordon bleu

Epinards béchamel

Gâteau au chocolat maison

Petits beurrés

Fruit de saison

Vendredi *Végétarien*

Riz BIO façon paëlla
végétarien (riz BIO, petits
poids, poivrons, épice paëlla)

Saint paulin

Mimolette

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Moelleux au chocolat

Compote de pomme



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 27 au 31 Mars 2023



Lundi *Végétarien*

Salade iceberg, maïs et emmental

Salade iceberg et mimolette

Hachis végétarien de lentilles



Crème dessert chocolat

Crème dessert vanille

Cake fourré abricot

Fruit de saison

Mardi

Rôti de bœuf RAV LR au jus



Haricots beurres persillés



Petit suisse fruité

Petit suisse nature et sucre

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Compote de pomme fraise

Madeleine x2

Mercredi

Thon mayonnaise

Maquereaux à la tomate

Sauté de poulet BIO à la basquaise



Fusillis BIO et emmental râpé



Carottes BIO

Fruit de saison BIO

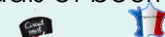
Fruit de saison BIO

Croissants

Fromage blanc nature et sucre

Jeudi

Radis et beurre



Radis râpés vinaigrette



Poisson pané MSC et citron



Butternut ail et persil et boulgour BIO



Yaourt aromatisé



Yaourt nature et nature



Cake marbré

Fruit de saison

Vendredi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Céleri BIO rémoulade (sauce moutarde et mayonnaise)



Boulettes de bœuf sauce aux épices



Gratin de chou fleur béchamel



Gâteau à la poire



Fromage blanc fruité

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 3 au 7 Avril 2023



Lundi

Pomelos et sucre

Radis BIO émincés vinaigrette



Sauté de bœuf BIO sauce paprika



Pommes de terre ail et persil



Petit suisse fruité

Petit suisse nature et sucre



Madeleines

Fruit de saison

Mardi

Blanquette de poisson (cabillaud)



Riz aux légumes

Saint Nectaire AOP

Montcaui

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO



Gâteau marbré
Compote de pomme

Mercredi

Salade verte

Hot dog party (saucisse de volaille)

Potatoes

Cheddar

Pain et beurre
Yaourt nature et sucre

Jeudi

Salade mexicaine (haricots rouges et maïs)



Salade de lentilles



Coquillettes BIO sauce fromagère à part (emmental / mozza)



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait fraise
Moelleux citron

Vendredi

Coleslaw BIO (chou blanc et carottes râpés sauce mayonnaise)



Céleris BIO et bleu sauce miel



Calamar, citron et sauce béarnaise

Brocolis béchamel



Brownie



Petits beurres
Jus 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.



Ville de La Celle-Saint-Cloud



Menu du 10 au 14 Avril 2023



Lundi

FÉRIÉ

Mardi

Salade verte et emmental



Salade verte et croutons

Filet colin sauce oseille



Frites et ketchup

Yaourt aromatisé

Yaourt nature et sucre



Sablé de Retz

Fruit de saison

Mercredi

Végétarien

Omelette



Epinards béchamel

Pommes de terre

Emmental

Gouda



Fruit de saison BIO

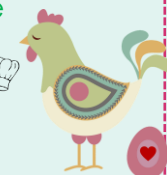
Fruit de saison BIO

Croissants

Jus de pomme

Jeudi

Carottes râpées BIO œufs vinaigrette



Sauté d'agneau sauce cumin



Flageolets

Dessert de pâques et crème anglaise



Cake fourré fraise

Fruit de saison

Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Parmentier de pomme de terre et butternut égrainé de bœuf BIO

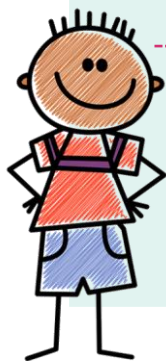


Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Moelleux chocolat

Compote pomme



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 17 au 21 Avril 2023



Lundi

Radis BIO et beurre



Salade de fenouil râpé BIO



Rôti de veau sauce moutarde



Haricots verts persillés



Riz au lait



Semoule au lait



Cake marbré

Compote pomme poire

Mardi



Coleslaw BIO (chou blanc et carottes râpés sauce

mayonnaise)

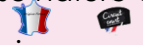
Salade chinoise BIO (chou BIO, carottes BIO, maïs, haricots mungo)



Curry d'haricots rouges

Riz

Petit suisse nature et sucre



Petit suisse aromatisé



Riz au lait



Semoule au lait



Cake marbré

Compote pomme poire

Madeleines

Fruit de saison

Mercredi

Feuilleté chèvre miel



Feuilleté camembert



Sauté de poulet BIO sauce crème ciboulette



Fondue de poireaux



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Jeudi

Salade verte, maïs et mimolette

Salade verte et croûtons

Filet de poisson pané et citron



Brocolis



Gâteau façon crumble de pomme



Fromage blanc aromatisé

Petits beurres

Vendredi

Carbonara de porc

Carbonara à la dinde



Spaghettis BIO et emmental râpé



Munster AOP



Edam

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Cake fourré abricot

Compote de pomme



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 24 au 28 Avril 2023



Lundi

Céleri BIO rémoulade (sauce moutarde et mayonnaise) et emmental



Radis BIO émincé



Filet de lieu sauce oseille



Duo de carottes BIO de couleurs



Gâteau aux pommes et crème anglaise



Petit suisse nature et sucre

Gâteau au citron maison



Mardi

Végétarien

Salade d'agrumes

Pomelos et sucre

Légumes à l'orientale et pois chiches (carottes BIO, courgettes, navets, céleris, poivrons, oignons)



Semoule BIO



Yaourt aromatisé

Yaourt nature et sucre



Cake fourré à la fraise

Fruit de saison

Mercredi

Rôti de veau sauce Normande



Potatoes et ketchup

Fromage blanc nature et sucre

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Jus de pomme

Croissants

Jeudi

Cervelas et cornichon

Roulade de volaille et cornichon



Cordon bleu



Purée de courgettes BIO



Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO



Pain et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Salade verte et mimolette

Salade verte et croûtons

Gratin de chou fleur pomme de terre et chorizo



Gratin de chou fleur pomme de terre et merguez



Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO



Pain

Samos



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 1^{er} au 5 Mai 2023



Lundi

Mardi

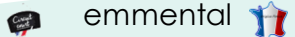
Mercredi

Jeudi *Végétarien*

Vendredi

FÉRIÉ

Tomate basilic vinaigrette,
emmental



Carottes râpées BIO vinaigrette



Blanquette de poisson



Riz

Crème dessert chocolat



Crème dessert vanille



Pain et beurre

Fromage blanc nature et sucre

Goulash de bœuf BIO



Blé Bio aux petits légumes
(carottes, poireaux, céleris,
navets, oignons)



Petit suisse fruité



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Fruit de saison

Pain et barre de chocolat

Salade verte et croutons

Salade verte et mimolette

Omelette



Frites et ketchup

Compote de pomme fraise



Compote de pomme banane



Cake au chocolat maison

Fruit de saison

Parmentier de bœuf BIO
carottes BIO



Tomme blanche

Pointe de brie

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Jus d'orange

Pain et confiture



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.

