

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 08 au 12 mai 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi *Végétarien*

Vendredi

FÉRIÉ

Filet de colin MSC sauce aurore



Haricots verts



Blé BIO



Yaourt nature et sucre



Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



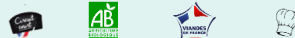
Sablé de Retz

Compote de pomme

Crêpe au fromage

Friand au fromage

Emincé de poulet BIO crème ciboulette



Carottes BIO fondantes et Riz



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Croissant

Jus de pomme

Salade verte vinaigrette et féta

Salade verte et emmental

Hachis végétarien de lentilles



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Cake fourré fraise

Jus d'orange

Concombres BIO sauce bulgare



Céleri BIO rémoulade



Boulettes de bœuf sauce aux épices



Duo de courgettes BIO et semoule BIO



Tiramisu maison



Cake marbré

Fruit de saison



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 15 au 19 mai 2023



Lundi



Végétarien

Tomates vinaigrette balsamique
et mozzarella



Salade verte et mimolette

Fusilli BIO à la mexicaine
(Courgettes, tomates, maïs,
haricots rouges, épices
mexicaines)



Mardi

Carottes BIO râpées et féta



Coleslaw BIO



Filet de lieu MSC sauce curry



Pommes de terres et épinards



Mercredi

Tomates



Salade verte

Burger party



Frites et ketchup

Cheddar

Brownies maison



Jeudi

FÉRIÉ

Vendredi

Compote de pomme



Compote de pomme poire



Cake fourré chocolat

Fruit de saison

Oreillons d'abricots au sirop

Cocktail de fruits

Madeleines

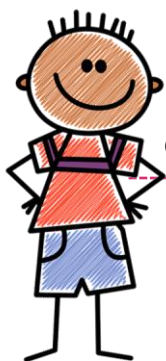
Jus de raisin

Cake au chocolat maison

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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 22 au 26 mai 2023



Lundi



Blanche Neige

Salade de fenouil et pomme



Rôti de veau BIO sauce normande et pomme



Boulettes de lentilles et sarrasin

Purée de céleri BIO et pomme



Blancs en neige et crème anglaise



Sablé de Retz

Fruit de saison

Mardi



Végétarien

Pastèque BIO



Omelette



Frites et ketchup

Crème dessert pralinée



Crème dessert vanille



Madeleines

Jus de pomme

Mercredi

Steak haché



Courgettes BIO sautées et semoule BIO



Brie



Carré de l'est

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Croissant

Jeudi

Chipolatas



Saucisse de volaille



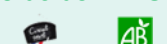
Lentilles

Emmental



Gouda

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Moelleux au citron

Compote de pomme fraise

Vendredi

Filet Colin pané MSC et citron



Brocolis, penne BIO



et emmental râpé

Saint Nectaire AOP



Edam

Fruit de saison (fruits rouges)

Cake à la fleur d'oranger maison

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 29 mai au 02 juin 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



FÉRIÉ


Marmite de cabillaud MSC



Purée de courgettes BIO



Gouda

Emmental 

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Cake fourré abricot

Tomates mozzarella vinaigrette



Salade verte et emmental

Estouffade de bœuf BIO à la tomate



Pavé de poireaux et sarrasin

Frites et ketchup

Cocktail de fruits au sirop

Poires au sirop

Pain et confiture

Jus d'orange

Calamars à la romaine et mayonnaise

Choux-fleurs béchamel

Boulgour BIO



Saint Paulin



Munster AOP



Fruit de saison




Fruit de saison



Sablé de Retz

Fruit de saison

Chili sin carne 
(Haricots rouges, tomates, oignons et poivrons)

Riz

Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et sucre



Petit beurre

Jus multifruit



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 05 au 09 juin 2023



Lundi

Tomates basilic



Salade verte vinaigrette

Rôti de bœuf sauce tartare



Poêlée estivale (carottes BIO, aubergines, haricots verts et tomates) et semoule BIO



Liégeois chocolat



Liégeois vanille



Cake marbré maison

Fruit de saison

Mardi



Dahl de lentilles (Lentilles, patate douce, carottes, lait de coco, épices colombo, curry et cannelle)

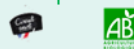
Riz

Saint Nectaire AOP



Montcadi

Pastèque BIO



Yaourt nature et sucre

Cake fourré fraise

Mercredi

Carottes BIO râpées vinaigrette ciboulette



Céleri BIO rémoulade



Gratin de pommes de terre au jambon et emmental



Gratin de pommes de terre à la dinde et emmental



Petit suisse nature et sucre



Petit suisse aromatisé



Croissant

Jus de pomme

Jeudi

Concombres BIO façon Tzatziki



Tartare méditerranéen BIO



Nuggets de volaille



Nuggets de poisson

Pâtes BIO et emmental râpé



Gâteau à l'ananas



Madeleines

Fruit de saison

Vendredi

Salade de pois chiche poivrons féta

Salade mexicaine



Filet de colin MSC sauce citron



Courgettes BIO persillées



Fruit de saison (fruits rouges)

Sablé de Retz

Jus d'ananas

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 juin 2023



Lundi

Sauté de porc BBC LR aux épices



Sauté de dinde BIO aux épices



Haricots beurres

Semoule BIO



Brie



Carré de l'Est



Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO



Cake fourré chocolat

Jus de pomme

Mardi

Végétarien



Gratin de légumes du soleil
(courgettes et tomates) et
penne BIO à la mozzarella



Mimolette

Gouda

Fruit de saison

Fruit de saison



Cake au chocolat maison

Fruit de saison

Mercredi

Tomates vinaigrette basilic et
dès d'emmental



Céleri BIO au miel



Mijoté de bœuf RAV aux olives



Carottes BIO fondantes



Brownie maison



Pain et barre chocolat

Compote de pomme fraise

Jeudi

Terrine de campagne et
cornichon



Terrine de volaille et cornichon

Filet Colin pané MSC et citron



Riz aux petits légumes

Fromage blanc nature et sucre



Fromage blanc aromatisé



Petit beurre

Jus d'orange

Vendredi

Melon BIO



Hachis parmentier à l'égrené
de bœuf BIO



Petit suisse aromatisé



Petit suisse nature et sucre



Lait fraise

Madeleines



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 juin 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Aladdin



Végétarien



Sauté de veau au jus



Salade verte et dès de mimolette vinaigrette

Salade verte vinaigrette et croutons

Brandade de poisson MSC



Tartare BIO à l'indienne
(Courgettes BIO, carottes BIO, menthe, curry, mayonnaise)



Carottes râpées BIO vinaigrette au citron



Rôti de porc LR au jus



Rôti de dinde au jus



Salade de pois chiche, concombres BIO, tomates, menthe et féta



Tajine de poulet BIO aux olives



Omelette



Pommes de terre campagnardes

Riz et ratatouille BIO



Légumes tajine

(pommes de terre, courgettes BIO, carottes Bio, tomates, navets, aubergines BIO, poivrons, oignons)



Choux de Bruxelles béchamel

Saint Nectaire AOP



Montcadi



Pastèque BIO



Flan vanille nappé caramel

Gélifié chocolat

Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc et sucre



Gâteau maison à la fleur d'oranger



Pâtes BIO



Saint Paulin



Edam

Fruit de saison



Fruit de saison



Cake marbré

Cake au citron maison

Croissant

Madeleines

Cake fourré fraise

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote de pomme banane

Fruit de saison

Jus 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 26 au 30 juin 2023



Lundi

Végétarien



Mardi

Melon BIO



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Légumes à l'orientale (carottes, navets, poivrons lanières rouges et verts, courgette, garniture de céleri blanc, pois chiches) et pois chiche



Semoule BIO



Emmental



Gouda

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Petit beurre

Jus d'ananas

Thon mayonnaise et pain de mie

Salade de penne BIO



Petit suisse nature et sucre



Petit suisse aromatisé



Madeleines

Fruit de saison

Sauté de bœuf RAV sauce dijonnaise



Courgettes BIO à la provençale



Riz

Petit moulé



Coulommiers



Fruit de saison



Fruit de saison



Pain et barre de chocolat

Jus de raisin

Tomates vinaigrette
Salade verte et croutons



Jambon



Jambon de dinde



Purée de pommes de terre

Gélatifié chocolat



Gélatifié vanille



Sablé de Retz

Fruit de saison

Calamars à la romaine et citron

Brocolis



Lentilles

Munster AOP



Edam

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Cake 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 03 au 07 juillet 2023



Lundi

Pastèque BIO



Rougail saucisse (porc)



Rougail saucisse (merguez)



Riz

Fromage blanc nature et sucre



Fromage blanc aromatisé



Cake fourré abricot

Jus de pomme



Mardi



Pâtes BIO sauce fromagère



Saint nectaire AOP



Mimolette

Melon BIO



Cake marbré

Fruit de saison

Mercredi

Filet de lieu MSC sauce oseille



Pommes de terre vapeur



Haricots verts



Camembert



Brie

Fruits de saison BIO



Fruit de saison BIO



Cake au citron maison

Lait chocolat

Jeudi



Concombres BIO à la menthe



Carottes râpées BIO et raisins secs



Rôti de veau froid et ketchup



Salade de blé BIO



Crème dessert vanille

Crème dessert chocolat

Sablé de Retz

Fruit de saison

Sortie des classes

Vendredi

Tomates



Salade verte



Burger party



Frites et ketchup

Cheddar

Mister Freeze

Grenadine

Moelleux au citron

Fruit de saison



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.

