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 garantie

Appellation d'origine Contrôlée

Circuit court origine France

Label Rouge

Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

QUADRATURE RESTAURATION

Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 04 au 08 Septembre 2023

C'est la rentrée !

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cocktail de rentrée sirop de grenadine		Tomates BIO vinaigrette Balsamique		Melon BIO
Salade verte et emmental		Tartare BIO méditerranéen et féta *(Tomates, concombres, poivrons, échalote, persil, huile d'olive)*		
Brandade de Cabillaud	Chili végétarien (Haricots rouges, tomates, oignons et poivrons)	Sauté de poulet BIO à la crème ciboulette	Poisson pané MSC et citron	Sauté de veau sauce normande
	Riz	Courgettes BIO persillées	Carottes BIO fondantes	Haricots verts
			Penne BIO	
	Saint Nectaire AOP		Kiri	
	Edam		Samos	
Cocktail de fruit au sirop	Fruit de saison BIO	Semoule au lait	Fruit de saison	Brownies maison et crème anglaise
	Fruit de saison BIO	Riz au lait	Fruit de saison	
Petits beurres Jus d'ananas	Cake fourré à la fraise Compote de pomme	Jus de raison Madeleines	Lait nature Cake au yaourt	Fruit de saison Moelleux au citron

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 11 au 15 septembre 2023

Tous derrière le XV de France

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque BIO				
Blanquette de lieu MSC sauce crème	Bœuf BIO façon bourguignon	Steak haché au jus	Légumes à l'orientale	Cordon bleu
Boulgour BIO Julienne de légumes	Légumes du Bourguignon *(carottes BIO, pommes de terre champignons, oignons)*	Frites et ketchup	Semoule BIO	Fusilli BIO Ratatouille BIO
Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Saint Nectaire AOP Gâteau façon Bourdaloue	Coulommiers Camembert Fruit de saison Fruit de saison	Emmental Mimolette Fruit de saison Fruit de saison	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sucre Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
Lait au chocolat Sablé de Retz	Fourré abricot Fruit de saison	Jus d'orange Pain au chocolat	Lait nature Petits beurres	Madeleines 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.

QUADRATURE RESTAURATION

Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 18 au 22 Septembre 2023

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon BIO		Tomates BIO vinaigrette	Salade verte et féta
			Concombres BIO bulgare	Salade verte et mimolette
Haricots blancs à la tomate	Filet de colin MSC sauce aurore	Rôti de veau BIO et sauce béarnaise	Boulettes de bœuf sauce aux épices	Calamar à la romaine et citron
Farfalles BIO et courgettes BIO	Purée de pommes de terre	Brocolis Riz	Epinards béchamel au parmesan	Frites et mayonnaise
Saint Paulin Montcadi		Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aromatisé		
Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Gâteau ardéchois maison	Compote de pomme Compote de pomme poire
Madeleines Jus d'orange	Lait chocolat Cake fourré chocolat	Compote de pomme Pain et beurre	Lait nature P'tit moelleux marbré	Jus multifruit Cake marbré 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 25 au 29 Septembre 2023

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque BIO			Céleri BIO sauce tartare	
			Carottes BIO râpées vinaigrette	
Sauté de dinde BIO sauce aigre douce	Omelette	Filet de lieu MSC sauce curry	Rôti de bœuf LR et ketchup	Nuggets de poulet et ketchup
Semoule BIO	Blé BIO et courgettes BIO à la provençale	Ratatouille BIO Pommes de terre vapeur	Coquillettes BIO et emmental râpé	Riz et haricots beurre
Petit suisse nature et sucre Petit suisse aromatisé	Edam Gouda	Bûchette de lait mélangé Tomme blanche		Emmental Saint Paulin
	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
Cake au chocolat maison Fruit de saison	Petits beurres Jus d'orange	Lait nature Pain et confiture	Fruit de saison Madeleines	Fourré à la fraise 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.

QUADRATURE RESTAURATION

Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 02 au 06 Octobre 2023

40 ans du jumelage avec la ville de Beckum

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives vinaigrette		Feuilleté chèvre miel	Krautsalat (salade de chou blanc BIO) et emmental	
Chou blanc BIO vinaigrette		Feuilleté camembert	Currywust (saucisse de porc) sauce curry	Sauté de veau BIO sauce miel
Filet de colin MSC sauce citron	Gnochettis sauce tomate	Sauté de poulet BIO sauce coco curry	Currywurst (volaille) sauce curry	
Carottes BIO fondantes		Butternut ail et persil	Frites et ketchup	Pommes de terre parisienne
	Saint Nectaire AOP			Samos
	Emmental			Kiri
Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Beignet aux pommes	Fruit de saison BIO
Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO
Lait chocolat Fourré à la fraise	Moelleux citron Jus multifruit	Lait fraise Croissant	Fruit de saison Sablé de Retz	Jus d'ananas Cake marbré 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-Saint-Cloud

Menu du 09 au 13 Octobre 2023

Les papilles mènent l'enquête

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de betteraves	Céleri BIO rémoulade	Salade verte et vinaigrette au jus d'orange	Saucisson à l'ail et cornichon	Carottes râpées BIO vinaigrette et dès d'emmental
?	?	?	Roulade de volaille et cornichon	?
? Chipolatas Saucisses de volaille	Omelette ?	Sauté de bœuf RAV LR sauce dijonnaise	Filet de lieu frais MSC sauce vanille ?	Boulettes de bœuf sauce aux épices ?
Coquillettes BIO et emmental râpé ?	Poêlée d'antan *(carottes BIO, navets, panais, ail)* Riz	Frites et ketchup	Semoule BIO Brocolis ?	Purée de pois cassés
Fruit de saison BIO	Gâteau au chocolat, courgettes et fleur d'oranger	? Yaourt aromatisé	Liégeois vanille	Fruit de saison BIO
Petits beurres Compote de pomme poire	P'tit moelleux marbré Jus d'orange	Fruit de saison Cake au yaourt maison	Madeleines Jus de pomme	Lait nature Roulé 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 16 au 20 Octobre 2023

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de carottes BIO, pommes de terre et vache qui rit		Coleslaw BIO	Salade iceberg et mimolette	
Rôti de veau BIO froid et ketchup	Bolognaise végétale *(Lentilles, carottes BIO, sauce tomate)*	Chou rouge BIO et maïs Poisson pané MSC et citron	Salade iceberg et dés d'emmental Steak haché au jus	Marmite de cabillaud MSC
Haricots beurre	Penne BIO et emmental râpé	Choux de Bruxelles béchamel parmesan	Frites et ketchup	Purée de brocolis
	Tomme blanche Bûchette de lait mélangé			Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature et sucre
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Gélifié chocolat Gélifié vanille	Gâteau à l'ananas maison et crème anglaise	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
Fourré abricot Jus multifruit	Jus d'orange Cake au chocolat maison	Lait nature Croissant	Sablé de Retz Fruit de saison	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 23 au 27 Octobre 2023

Végétarien

Tous ensemble pour le Haka

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc BIO vinaigrette			Potage de légumes frais BIO *(Carottes BIO, céleri BIO et pomme de terre) et vache qui rit*	Salade maori Ika ata *(Salade verte, thon, carottes râpées BIO, tomates, radis BIO, vinaigrette coco citron)*
Chou rouge BIO				
Filet de colin MSC sauce paprika	Omelette	Hachis Parmentier de bœuf BIO	Quiche lorraine de volaille	Sauté de bœuf BIO aux épices
Blé BIO	Epinard à la crème		Salade verte vinaigrette	Purée kumara *(Patate douce)*
Julienne de légumes	Riz			
	Carré de l'Est	Yaourt nature et sucre		
	Camembert	Yaourt aromatisé		
Crème dessert caramel	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Compote pomme banane	Kiwi BIO
Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Compote pomme pêche	
Lait chocolat Pain et beurre	Pain et confiture Compote pomme pêche	Jus de raisin Madeleines	Fruit de saison Cake au citron maison	Jus d'orange Pain et pâte à tartiner

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 30 Octobre au 3 Novembre 2023

Lundi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives vinaigrette	Carottes BIO râpées et olives noires	Salade d'automne aux agrumes *(Carottes BIO, mâche, segments de mandarine)*	Salade
Salade iceberg vinaigrette	Filet de lieu MSC sauce oseille	Pizza 3 fromages (Mozzarella, emmental, cheddar)	Tomate
Rôti de veau sauce BIO moutarde	Purée de potiron BIO		Burger party
Haricots beurre			Frites et ketchup
			Cheddar
Gâteau à l'orange, cannelle et crème anglaise	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Compote pomme Compote pomme poire
Lait nature Pain et barre de chocolat	Jus d'ananas Cake au chocolat maison	Pain et beurre Jus de raisin	Fruit de saison Croissant

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