

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef

*

Repas des maternels



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 06 au 10 Novembre 2023



Lundi

Salade iceberg et féta

Salade iceberg et croûtons

Sauté de veau BIO marengo



Carottes BIO fondantes



Gâteau au chocolat et chantilly



Lait nature
Cake au yaourt maison

Mardi

Filet de colin MSC sauce crème



Semoule BIO



Petit suisse nature et sucre

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison BIO



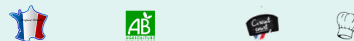
Fruit de saison BIO



Madeleines
Fruit de saison

Mercredi

Potage de légumes BIO et vache qui rit



Rôti de porc LR sauce barbecue

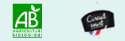


Rôti de dinde sauce barbecue



Frites

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pain et beurre
Jus de raisin

Jeudi

Samoussa

Nems aux légumes

Hachis parmentier de lentille



Salade verte



Fromage blanc aromatisé

Fromage blanc nature et sucre

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Sablé de Retz
Jus d'ananas



Vendredi

Steak haché BIO au jus



Haricots verts persillés



Riz BIO



Gouda

Emmental



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fourré à la fraise
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 13 au 17 Novembre 2023



Végétarien



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Radis BIO et beurre



Pomelos et sucre



Rôti de bœuf BIO sauce aux oignons



Purée d'épinard



Yaourt nature et sucre



Yaourt aromatisé



Carottes BIO râpées vinaigrette



Chou rouge BIO vinaigrette



Marmite de saumon ASC (sauce crème et petits légumes)



Coquillettes et emmental râpé



Petit suisse aromatisé



Petit suisse nature et sucre



Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Blanquette de dinde BIO



Riz BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Pain au chocolat

Endives et féta



Céleri BIO rémoulade



Omelette



Frites et ketchup

Crème dessert chocolat



Crème dessert vanilles



Compote pomme fraise

Petit beurre

Calamar à la romaine et béarnaise

Butternut ail et persil et **boulgour** BIO



Munster AOP



Mimolette

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus multi fruits

Roulé à l'abricot



Lait au chocolat

Cake au citron maison

Madeleines

Fruit de saison

Jus d'orange

Pain au chocolat

Compote pomme fraise

Petit beurre

Jus multi fruits

Roulé à l'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

ON MANGE COMME À
L'ÉPOQUE DE JULES CÉSAR



Menu du 20 au 24 Novembre 2023



Lundi

Végétarien

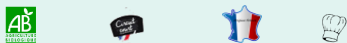
Mardi

Mercredi

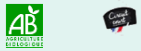
Jeudi

Vendredi

Bolognaise végétarienne à l'égrené de soja BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Coulommiers



Camembert



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Compote pomme

Sablé de Retz

Salade verte vinaigrette et maïs



Salade verte vinaigrette et croûtons



Brandade d'églefin



Liégeois chocolat



Liégeois café



Lait chocolat

Cake marbré maison

Potage de lentilles et emmental râpé



Tajine de veau



Légumes tajines / Semoule BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Pain et beurre

Salade Hypotrimma

(salade verte, bûche de lait mélangé, raisin secs, vinaigrette au miel)



Sauté de porc LR aux pommes



Sauté de dinde BIO aux pommes



Carottes BIO à l'huile d'Olive



Panis melitus (cake façon pain d'épice)



Fruit de saison

Roulé au chocolat

Nuggets de poulet et ketchup



Haricots verts



Emmental



Mimolette



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus multifruit

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.

Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 27 au 01^{er} décembre 2023



Lundi

Carottes râpées BIO au miel



Chou blanc BIO et maïs



Sauté de bœuf LR aux olives



Haricots beurres



Riz lait

Semoule au lait

Jus de pomme

Cake au chocolat maison

Mardi



Pomelos et sucre



Pâtes BIO aux pois cassés et sauce tomate basilic et emmental râpée



Gâteau aux pommes



Petit beurre

Fruit de saison

Mercredi

Chili con carne



Riz BIO

Mustard OP

Edam

Fruit saison BIO

Fruit saison BIO

Lait nature

Croissant

Jeudi

Poisson pané MSC et citron



Brocolis

Saint Pâtes

Gouda

Fruit saison BIO

Fruit saison BIO

Fromage blanc et sucre

Petit marbré

Vendredi

Endives et noix



Coleslaw BIO



Couscous (merguez et boulettes)



Semoule

Légumes couscous

Petit sucre nature et sucre

Petit sauce tomates

Fourré fraise

Jus d'ananas



Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

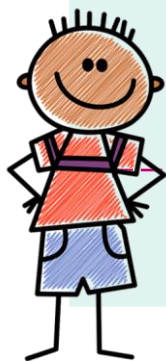
Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.



5 QUADRATURE RESTAURATION

Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 04 au 08 Décembre 2023



Végétarien

Lundi

Salade iceberg vinaigrette et dés d'emmental

Salade iceberg et mimolette

Risotto de coquillettes BIO (porc)

Risotto de coquillettes BIO dinde

Flan nappé caramel

Géligé chocolat

Cake au citron maison

Fruit de saison

Mardi

Pilon de poulet BIO et sauce barbecue

Poêlée de butternut ail et persil

Pont l'Evêque AOP

Camembert

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Moelleux fraise

Jus multifruit

Mercredi

Rôti de veau BIO sauce moutarde

Frites et ketchup

Samos

Kiri

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Lait fraise

Madeleines x2

Jeudi

Cervelas et cornichon

Roulade de volaille et cornichon

Filet de lieu frais sauce napolitaine

Purée de panais BIO gratinée

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Jus d'ananas

Petit marbré

Vendredi

Pomelos et sucre

Radis BIO et beurre

Dahl de lentilles et patates douces

Riz BIO

Yaourt nature et sucre

Yaourt aromatisé

Sablé de Retz

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 11 au 15 Décembre 2023



Lundi

Betteraves vinaigrette et fêta



Salade de cœurs de palmier

Brandade d'Eglefin



Salade verte

Fromage blanc nature et sucre



Fromage blanc aromatisé



Petit beurre

Fruit de saison



Mardi



Œuf dur mayonnaise

Œuf dur sauce béarnaise

Légumes BIO à l'oriental
(Carottes BIO, butternut, navet)



Semoule BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fourré à la fraise

Jus d'orange

Mercredi

Endives vinaigrette



Salade verte vinaigrette



Bœuf bourguignon LR



Légumes du bourguignon
(carottes BIO, champignons,
oignons, pommes de terre)



Brownie et crème anglaise



Fruit de saison

Croissant

Jeudi

Salade Hollandaise BIO et
mimolette



Chou rouge BIO, pommes et dés
d'emmental



Gratin de penne BIO égrené de
bœuf BIO à la bolognaise



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Roulé à l'abricot

Vendredi

Calamars à la romaine et
citron

Haricots verts



Quinoa BIO



Montcadi

Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert vanille

Cake 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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 18 au 22 Décembre 2023



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Sauté de veau sauce provençale



Pommes de terre ail et persil



Bûche au lait mélangé



Brie

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Sablé de Retz

Jus multifruit

Carottes râpées BIO et mozzarella
Céleri BIO vinaigrette au miel et dés d'emmental



Omelette



Blé BIO et poireaux à la crème



Petit suisse nature et sucre



Petit suisse aromatisé



Cake au chocolat maison

Fruit de saison

Crêpe au fromage

Friand au fromage

Filet de lieu sauce oseille



Chou-fleur béchamel



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pain et pâte à tartiner

Compote pomme

Repas de fin d'année

Lait fraise

Pain et confiture

Radis BIO et beurre
Salade verte vinaigrette et maïs



Poisson pané et citron



Purée de brocolis



Riz au lait



Semoule au lait



Madeleines

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