

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



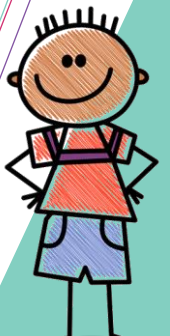
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 01 au 05 Janvier 2024



Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Férié

Salade verte vinaigrette



Pizza margarita



Fromage blanc nature et sucre

Fromage blanc aromatisé



Lait nature

Pain et barre de chocolat

Céleri BIO rémoulade

Chou blanc râpé



Filet de lieu sauce aurore



Purée de carottes BIO



Gélatifié chocolat

Gélatifié vanille



Cake au chocolat maison

Jus d'ananas

Sauté de bœuf LR au jus



Haricots verts



Semoule BIO

Café de test



Tomme blanche



Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Yaourt aromatisé



Pain et beurre

Jambon de porc

Jambon de dinde



Pomme de terre cube



Fromage à raclette



Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Petit suisse nature et sucre



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 08 au 12 Janvier 2024



Galette des rois



Lundi

Salade verte vinaigrette et
bûche de lait

Salade verte et emmental
vinaigrette

Rôti de veau BIO sauce
moutarde curry

Riz BIO et carottes BIO

Compote de pomme banane

Compote de pomme

Petit suisse aromatisé
Sablé de Retz

Mardi

Végétarien

Haricots blancs à la tomate

Pennes BIO et emmental râpé

Fromage blanc nature et sucre

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Cake marbré
Jus d'ananas

Mercredi

Crêpe au fromage

Feuilleté chèvre miel

Filet de lieu MSC sauce citron

Epinards à la crème et pomme
de terre

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Crème dessert vanille
Cake au yaourt maison

Jeudi

Carottes BIO râpées vinaigrette
et mimolette

Céleri BIO rémoulade

Boulettes de bœuf BIO sauce
barbecue

Brocolis

Semoule BIO

Galette des rois



Cake fourré à la fraise
Fruit de saison

Vendredi

Filet de poisson pané MSC et
citron

Purée de butternut

Emmental

Edam

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Lait chocolat
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 15 au 19 Janvier 2024



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Carottes râpées BIO
vinaigrette balsamique



Coleslaw BIO



Gnocchetti BIO sauce au
pesto



Brandade de saumon ASC



Cordon bleu



Segment de pomelos /
Pomelos et sucre

Radis BIO et beurre



Paëlla au chorizo et poulet BIO



Paëlla à la merguez et poulet
BIO



Riz BIO safrané



Salade composée (salade
iceberg, maïs, haricots rouge, thon
vinaigrette et dés d'emmental)

Salade iceberg et poivrons

Sauté de bœuf HVE sauce
chasseur (crème et champignon)



Haricots verts et pomme de
terre



Yaourt fermier BIO nature et
sucre



Yaourt fermier BIO aromatisé



Tomme blanche



Coulommiers



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Carottes BIO fondantes



Boulgour BIO



Saint Nectaire AOP



Munster AOP



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Flan nappé caramel



Géliblé chocolat



Poire au sirop BIO



Cocktail de fruit au sirop

Petit beurre
Fruit de saison

Yaourt aromatisé
Roulé à l'abricot

Lait à la fraise
Pain au chocolat

Moelleux citron
Fruit de saison

Sablé de Retz
Jus multi fruits

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 Janvier 2024



Lundi

Céleri BIO sauce tartare



Chou rouge BIO et maïs vinaigrette



Filet de colin sauce persillée



Purée de carottes BIO



Crème dessert chocolat



Crème dessert vanille



Madeleines

Fruit de saison

Mardi



Omelette



Frites et Ketchup

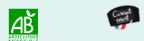
Pont l'évêque AOC



Carré de l'est



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

P'tit moelleux marbré

Mercredi

Velouté de pois cassés et vache qui rit



Sauté de veau BIO sauce moutarde et curry



Semoule BIO et julienne de légumes



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pain et barre de chocolat

Jus multifruit

Jeudi

Chou blanc BIO, dés de volaille, dés d'emmental et sauce rémoulade



Coleslaw BIO



Bolognaise à l'égrené de Bœuf BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Tiramisu



Fourré au chocolat

Fruit de saison

Vendredi

Salade iceberg, féta et vinaigrette

Salade iceberg emmental vinaigrette



Marmite d'églefin sauce crème



Blé BIO



Compote pomme abricot



Compote pomme



Crème dessert chocolat

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 29 au 02 Février 2024



Lundi

 **Végétarien**

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Pâtes BIO aux pois cassés
sauce crème



Poêlée de champignons

Saint Paulin



Edam

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



P'tit moelleux marbré

Jus d'ananas

Endives et maïs vinaigrette



Chou rouge BIO vinaigrette



Rôti de bœuf HVE sauce
béarnaise



Haricots blancs

Yaourt fermier BIO aromatisé



Yaourt fermier BIO nature et
sucre



Madeleines

Fruit de saison

Hachis parmentier à l'égrené
de Bœuf BIO



Salade verte vinaigrette

Gouda

Mont cadé

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Croissant

Compote pomme poire

Cervelas et cornichon



Roulade de volaille et
cornichon



Poisson pané MSC et citron



Petits pois carotte

Petit suisse nature et sucre



Petit suisse aromatisé



Moelleux fraise

Fruit de saison

Salade verte et emmental



Salade verte et mimolette

Choucroute porc



Choucroute à la dinde



Chou choucroute et pomme
de terre



Crêpe et confiture



Mousse au chocolat au lait

Petit 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.



Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 05 au 09 Février 2024

NOUVEL AN CHINOIS

Végétarien



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Segment de pomelos /
Pomelos et sucre

Radis BIO et beurre



Filet de lieu MSC frais sauce
oseille



Pomme de terre à la
parisienne



Camembert



Brie



Salade iceberg, dés
d'emmental vinaigrette

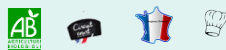


Salade iceberg et mimolette
vinaigrette

Tajine de veau BIO



Semoule BIO et légumes tajine



Blanquette de cabillaud MSC
sauce crème



Blé BIO et fondue de poireaux



Saint Nectaire AOP



Edam

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Riz BIO cantonnais



Yaourt fermier BIO nature et
sucre



Yaourt fermier BIO aromatisé



Gâteau coco



Roulé abricot



Potage poireaux pomme de
terre et fromage râpé



Croziflette BIO porc



Croziflette BIO dinde



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Petit beurre



Lait chocolat

Madeleines

Fromage blanc aromatisé

Moelleux fraise

Compote de pomme banane

Cake au citron maison

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 Février 2024



Lundi

Mardi Gras

Mardi



Mercredi

Jeudi

Végétarien

Vendredi

Estouffade de Bœuf RAV sauce tomate



Haricots beurre



Blé BIO



Coulommiers



Brie



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pain et beurre

Jus d'orange

Filet de lieu sauce crème



Epinard béchamel et Riz BIO



Petit moulé



Samos



Beignet aux pommes



Pain et confiture

Fruit de saison

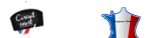
Sauté de poulet BIO à la crème d'ail



Penne BIO et fromage râpé



Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et sucre



Croissant

Fruit de saison

Carottes râpées BIO vinaigrette



Salade iceberg vinaigrette

Sauté de poulet BIO à la crème d'ail



Penne BIO et fromage râpé



Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et sucre



Croissant

Fruit de saison

Potage Dubarry



Quiche potiron chèvre



Salade verte

Yaourt fermier BIO nature et sucre



Yaourt fermier BIO aromatisé



Pain au lait et barre de chocolat

Compote de pomme

Hot dog party (volaille)

Frites et ketchup

Cheddar

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 19 au 23 Février 2024



Lundi

Salade Hollandaise BIO (carottes BIO, cèleri BIO et chou blanc BIO)

Carottes BIO râpées et vinaigrette

Chipolatas

Saucisse de volaille

Lentilles

Crème dessert vanille

Crème dessert chocolat

Cake au chocolat maison

Fruit de saison

Mardi



Filet de lieu sauce napolitaine

Pommes de terre vapeur

Brunoise de légumes

Pont l'évêque AOP

Camembert

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Crème dessert vanille

Sablé de Retz

Mercredi

Endives, croûtons et vinaigrette

Radis BIO et beurre

Rôti de bœuf RAV sauce tartare

Haricots verts persillés

Boulgour BIO

Petit suisse aromatisé

Petit suisse nature et sucre

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Jeudi

Omelette

Carottes BIO fondantes et semoule BIO

Munster AOP

Gouda

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Pain et beurre

Jus multifruit

Vendredi

Terrine de campagne et cornichon

Pâté de volaille et cornichon

Poisson pané MSC et citron

Chou de Bruxelles béchamel, fromage râpé et riz BIO

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Petit suisse nature et sucre

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 26 Février au 01^{er} Mars 2024



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Hachis parmentier végétarien de lentilles



Salade verte

Carré de l'est



Bûche au lait mélangé



Bounty maison



Sablé de Retz

Jus d'ananas

Marmite de colin sauce crème



Brocolis beurre



Blé BIO



Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et sucre



Fourré fraise

Fruit de saison

Potage de légumes frais BIO, pomme de terre et vache qui rit



Boulettes de bœuf BIO sauce tomate



Petits pois carotte

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert vanille

Pain au chocolat

Calamar à la romaine et mayonnaise

Chou-fleur béchamel et coquillettes BIO emmental râpé



Edam

Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait

Petit moelleux marbré

Salade verte et dés de mimolette

Salade verte et dés d'emmental

Sauté de veau sauce épices



Frites et ketchup

Compote pomme banane



Compote pomme pêche



Fromage blanc et sucre

Madeleine

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.

