

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 04 au 08 Mars 2024

Lundi



Salade verte vinaigrette
et croûtons

Endives et noix vinaigrette

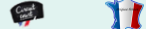
Rôti de bœuf LR sauce Javar
(crème, poivron, persil)



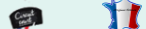
Purée d'épinards



Petit suisse nature et sucre



Petit suisse aromatisé



Jus d'ananas

Cake fourré à la fraise

Mardi



Végétarien

Curry de haricot rouge



Riz BIO

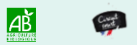


Munster AOP

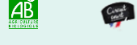


Gouda

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Petit beurre

Fruit de saison

Mercredi

Velouté de patates douces, de
carottes BIO et vache qui rit



Filet de lieu sauce napolitaine
(olives, basilic, concentré de
tomate, huile d'olive)



Blé BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert vanille

Pain et confiture

Jeudi

Chou blanc BIO vinaigrette



Céleri BIO sauce tartare



Cordon bleu



Frites et ketchup

Riz au lait



Semoule au lait



Fruit de saison

P'tit moelleux marbré

Vendredi

Marmite d'églefin sauce
crème



Carottes BIO fondantes et
pennes BIO



Pont l'Evêque AOP



Brie



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

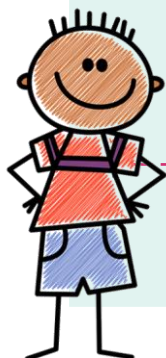


Lait nature

Sablés 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

On mange
comme à l'époque
de Charlemagne

Menu du 11 au 15 Mars 2024



Végétarien

Lundi

Carottes râpée BIO vinaigrette
au miel

Chou rouge BIO vinaigrette

Légumes à l'orientale
(Courge butternut, carottes BIO,
pois chiche, concentré de
tomate, navet)



Semoule BIO



Fromage blanc et sucre



Fromage blanc aromatisé



Lait au chocolat

Roulé à l'abricot



Mardi

Picada de roquette et fêta
(roquette, noix et vinaigrette)



Cormary BIO
(sauté de Bœuf BIO sauce
épices)



Haricots blancs



Gâteau amande et poire



Fruit de saison

Madeleines

Mercredi

Filet de colin sauce citron



Brocolis



Riz BIO



Yaourt aromatisé vanille BIO
fermier



Yaourt nature BIO fermier et
sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Compote pomme fraise

Pain au chocolat

Jeudi

Potée de chou au porc LR



Potée de chou au poulet



Légumes de la potée
(chou, oignons, carottes BIO et
pommes de terre)



Saint Nectaire AOP



Edam

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé

Cake fourré au chocolat

Vendredi

Salade verte et mozzarella

Boulettes de bœuf sauce
tomate



Coquillettes BIO et emmental
râpé



Mousse au chocolat au lait



Mousse au chocolat noir



Petit beurre

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.



Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 18 au 22 Mars 2024



Lundi

Endives vinaigrette et dés d'emmental



Radis BIO et beurre



Filet de colin sauce oseille



Poêlée de butternut ail et persil et pommes de terre



Crème dessert pralinée



Crème dessert vanille



Lait fraise

Madeleines

Mardi



Coleslaw BIO



Salade chinoise BIO

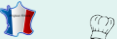
(Carottes BIO, Chou blanc BIO, maïs, pousse de haricots mungo)



Gnocchetti BIO pois cassés



Epinards béchamel au parmesan



Gâteau à la coco



Petit suisse fruité

Sablé de Retz

Mercredi

Sauté de veau sauce marengo



Poêlée d'antan

(Carottes BIO, navets, panais, ail)



Quinoa BIO



Gouda

Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert chocolat

Cake marbré maison

Jeudi

Chili con carne BIO



Riz BIO



Tomme blanche



Carré de l'est



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus multi fruits

Roulé abricot

Vendredi

Salade verte vinaigrette

Salade verte et croûtons

Poisson pané et citron



Purée de pomme de terre

Yaourt aromatisé fraise BIO



Yaourt nature BIO fermier et sucre

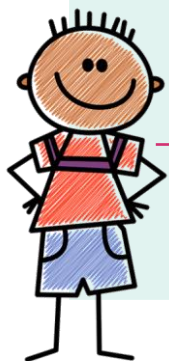


Cake fourré à la fraise

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 25 au 29 Mars 2024



Lundi

Mardi *Végétarien*

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Yassa de volaille BIO



Semoule BIO



Emmental



Edam

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

P'tit moelleux marbré

Carottes râpées BIO
vinaigrette et féta



Céleri BIO rémoulade et dés
d'emmental



Omelette



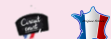
Coquillettes BIO et fromage
râpé



Petit suisse nature et sucre



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison

Cake fourré au chocolat

Steak haché BIO au jus



Frites et ketchup

Munster AOP



Samos

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus d'ananas

Croissant

Rôti de veau sauce moutarde



Purée de brocolis



Yaourt aromatisé abricot BIO



Yaourt BIO fermier nature et



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Petit beurre

Filet de lieu frais sauce aurore



Bouglhour BIO



Brunoise de légumes

Gâteau aux pommes



Fruit de saison

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 01^{er} au 05 Avril 2024

Repas de Printemps



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Végétarien

Férié

Tajine de Veau



Semoule BIO



Coulommiers



Pont l'Evêque AOP



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Sablés de Retz

Compote de pomme banane

Marmite d'églefin sauce crème



Fondue de poireau



Penne BIO



Saint Nectaire AOP



Gouda

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé

Pain et pâte à tartiner

Salade cocotte
(salade iceberg, croûtons, œuf dur, vinaigrette à la mayonnaise)



Saucisse d'agneau



Légumes printaniers
(carottes BIO, petits pois et pomme de terre)



Gâteau au chocolat, crème anglaise et chocolat de pâques



Yaourt nature et sucre

Moelleux fraise

Betterave vinaigrette



Macédoine mayonnaise



Hachis végétarien de lentilles

Salade verte

Yaourt nature BIO fermier et



Yaourt aromatisé citron BIO fermier



Fruit de saison

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.



Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 08 au 12 Avril 2024



Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Colombo de bœuf RAV



Petits pois

Quinoa BIO



Camembert



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Pain et beurre

Pomelos et sucre (en ségim pour les maternels)

Chou rouge BIO vinaigrette



Pizza Margherita



Salade verte vinaigrette

Yaourt aromatisé abricot BIO



Yaourt nature BIO fermier et sucre



Fruit de saison

Madeleines

Salami et cornichon



Roulade de volaille et cornichons



Thon sauce tomate



Farfalle BIO et fromage râpé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Compote de pomme

Croissant

Carottes râpées BIO vinaigrette à la ciboulette et mimolette

Salade chinoise BIO et emmental

(Carottes BIO, Chou blanc BIO, maïs, pousse de haricots mungo)

Steak haché BIO sauce Normande



Purée de patate douce



Liégeois chocolat



Liégeois vanille



Fruit de saison
Pain au lait et barre de chocolat

Nuggets et ketchup



Semoule BIO à la tomate et petits légumes



Petit moulé nature



Samos



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.



Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 15 au 19 Avril 2024



Lundi

Salade iceberg vinaigrette et
dés d'emmental

Radis BIO et beurre

Sauté de veau aux épices

Butternut ail et persil

Gâteau chocolat poire

Fruit de saison
Pain et confiture

Mardi



Omelette

Haricots verts

Lentilles

Carré de l'est

Brie

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Yaourt aromatisé

Cake au chocolat maison

Mercredi

Feuilleté chèvre miel

Feuilleté camembert

Filet de lieu sauce provençale

Penne BIO fromage râpé

Brocolis

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Jus d'orange

Sablé de Retz

Jeudi

Parmentier de carottes BIO et
égrené de bœuf BIO

Salade verte

Emmental

Montcadi

Gélifié vanille

Gélifié chocolat

Jus multifruit

Pain et pâte à tartiner

Vendredi

Poisson pané et citron

Pommes de terre
campagnardes

Munster AOP

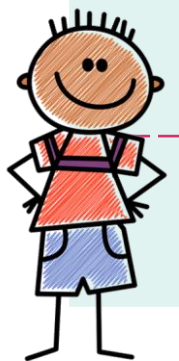
Saint Nectaire AOP

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

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.



Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 22 au 26 Avril 2024



Lundi

Mardi

Mercredi *Végétarien* **Jeudi**

Vendredi

Bolognaise à l'égrené de soja
BIO



Spaghetti et fromage râpé

Coulommiers



Brie



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Cake fourré à la fraise

Salade verte et dés
d'emmental

Salade verte et mimolette

Jambon de porc LR



Jambon de volaille

Purée de courgette BIO



Gâteau à l'ananas



Petit beurre

Fruit de saison

Pilon de poulet BIO sauce
orientale



Chou-fleur béchamel



Blé BIO



Gouda

Montcadi

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert vanille

Pain au chocolat

Céleri BIO vinaigrette au miel



Chou blanc BIO vinaigrette



Calamar à la romaine et
mayonnaise

Riz BIO



Julienne de légumes

Yaourt aromatisé framboise



Yaourt nature fermier BIO et
sucre



Roulé abricot

Compote de pomme
banane

Carottes râpées BIO au cumin



Pomelos et sucre

Rôti de bœuf BIO au jus



Frites et ketchup

Semoule au lait



Riz au lait



P'tit moelleux marbré

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.

