

Dans mon assiette il y a ...



Repas maternels



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 29 avril au 3 mai 2024



Végétarien

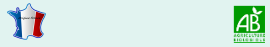


Lundi

Sauté de veau BIO sauce marengo



Haricots verts et Boulghour BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Yaourt BIO aromatisé vanille



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Cake fourré fraise
Jus d'ananas

Mardi

Coleslaw BIO et dés de mimolette



Radis BIO et beurre



Saucisse de Toulouse



Saucisse de volaille



Cassoulet
(Haricots blancs, tomate, ail, chapelure)



Gâteau ardéchois



Yaourt aromatisé
Sablé de Retz

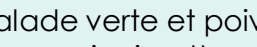
Mercredi



Férial

Jeudi

Salade verte et dés d'emmental vinaigrette



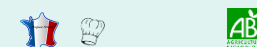
Salade verte et poivrons vinaigrette



Marmite d'églefin MSC sauce crème



Epinard béchamel et Riz BIO



Compote de pomme banane



Compote de pomme poire



Crème dessert vanille
Madeleines

Vendredi

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



Semoule BIO



Brie



Carré de l'est



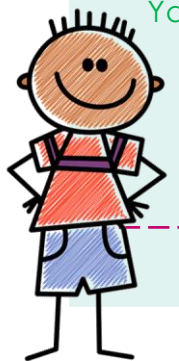
Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Roulé abricot
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 6 au 10 mai 2024



Lundi

Céleri BIO rémoulade



Pomelos et sucre

Filet de lieu sauce citron



Blé BIO



Crème dessert vanille



Crème dessert chocolat



P'tit moelleux marbré

Fruit de saison

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

Mardi

Rôti de bœuf LR sauce miel et moutarde



Carottes vichy BIO



Pomme de terre vapeur



Camembert



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre

Madeleines

Mercredi



Férialé



Jeudi



Férialé



Vendredi



Fermé



QUADRATURE RESTAURATION

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

Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 13 au 17 mai 2024



On mange comme à
l'époque de
Christophe Colomb

Lundi

Betteraves vinaigrette

Raviolis au saumon

Compote de pomme

Lait nature
Cake fourré fraise

Mardi



Salade verte et mozzarella
vinaigrette

Salade verte et féta vinaigrette

Frites et ketchup

Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO

Yaourt nature et sucre
Madeleines

Mercredi

Tajine de veau

Semoule BIO et haricots beurres

Pont l'évêque AOP

Coulommiers

Fruit de saison
Fruit de saison

Crème dessert chocolat
Pain et beurre

Jeudi

Tomate et maïs vinaigrette à
l'échalotte et dés d'emmental

Sauté de poulet BIO sauce
citron

Pomme de terre ail et persil

Gâteau à la pêche et crème
anglaise

Petit suisse fruité
Sablé de Retz

Vendredi

Concombre BIO sauce bulgare

Tartare méditerranéen BIO

Calamar à la romaine et
mayonnaise

Courgettes persillées BIO et
tortis BIO

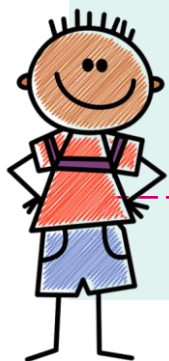
Yaourt BIO aromatisé vanille

Yaourt BIO nature et sucre

Fourré chocolat
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 20 au 24 mai 2024



Lundi

Mardi *Végétarien*

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Férial

Carottes BIO râpées sauce miel et féta



Salade Hollandaise BIO
(Chou blanc BIO, céleri BIO, carottes BIO) et mimolette



Coquillettes BIO sauce fromagère



Compote de pomme fraise



Compote de pomme



P'tit moelleux marbré
Fruit de saison

Sauté de bœuf BIO sauce tomate



Boulogh BIO



Haricots verts persillés



Munster AOP



Gouda

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Croissant
Jus d'ananas

Salade iceberg et maïs vinaigrette



Salade iceberg vinaigrette et dés d'emmental



Rôti de porc LR BBC sauce barbecue



Rôti de dinde sauce barbecue



Riz BIO



Fromage blanc nature et sucre

Fromage blanc aromatisé



Compote pomme poire
Petits beurres

Poisson pané MSC et citron



Purée de carotte BIO



Samos

Petit moulé



Fruit de saison



Petits suisses aromatisés
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.



5 QUADRATURE RESTAURATION

Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 27 au 31 mai 2024



Lundi

Filet de colin MSC sauce curry



Blé BIO et courgettes persillées



Emmental



Saint Nectaire AOP



Pastèque BIO



Yaourt nature et sucre
Cake fourré fraise

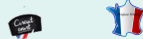
Mardi *Végétarien*

Omelette

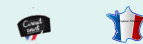


Petits pois carotte

Petit suisse aromatisé



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



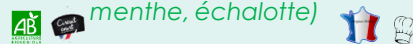
Petits beurres
Compote de pomme fraise

Mercredi

Tomates vinaigrette
balsamique et dés d'emmental



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



Rôti de veau froid et
mayonnaise



Frites

Gâteau choco-courgette



Jus de pomme
P'tit moelleux marbré

Jeudi

Concombre BIO vinaigrette et
dés de fêta



Coleslaw BIO et dés de
mimolette



Gratin de penne BIO à l'égrené
de bœuf BIO bolognaise



Mousse au chocolat au lait



Mousse au chocolat noir



Madeleines
Fruit de saison

Vendredi

Blanquette de cabillaud MSC
sauce crème



Pomme de terre ail et persil



Yaourt nature BIO et sucre



Yaourt BIO aromatisé vanille



Fruit de saison



Crème dessert vanille
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.



Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 3 au 7 juin 2024



Lundi

Sauté de porc LR BBC sauce
curry coco



Sauté de dinde sauce curry
coco



Haricots verts et **Bouglhour BIO**



Fruit de saison **BIO**



Fruit de saison **BIO**



Petit suisse nature et sucre

Sablé de Retz

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

Mardi



Tomate mozzarella vinaigrette



Salade verte et dés de
mimolette



Hachis végétarien de lentilles



Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et sucre



Fourré chocolat

Fruit de saison

Mercredi

Marmite de colin MSC sauce
aurore



Macaroni **BIO** et emmental
râpé



Petit moulé nature



Petit moulé ail et fines herbes



Melon **BIO**



Yaourt aromatisé

Pain au chocolat

Jeudi

Salade de concombres **BIO**,
radis sauce ciboulette et féta



Carottes râpées **BIO** vinaigrette



Sauté de bœuf RAV aux
oignons



Semoule **BIO**



Brownie maison



Madeleines

Compote de pomme

Vendredi

Cordon bleu



Courgettes **BIO**



Pommes de terre vapeur



Petit suisse nature et sucre



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison



Petits beurres

Jus multi fruits

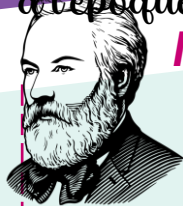
Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 10 au 14 juin 2024



On mange comme
à l'époque de Victor Hugo



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Végétarien

Brandade de saumon



Sauté de poulet BIO marenco



Rôti de bœuf RAV sauce béarnaise



Pâté de campagne et cornichon



Pâté de volaille et cornichon



Concombres BIO sauce bulgare



Céleri BIO rémoulade



Salade verte vinaigrette



Pomme de terre à la parisienne



Choux de Bruxelles béchamel



Farfalles BIO, emmental râpé et brunoise de légumes



Chili végétarien



Riz BIO



Coulommiers



Saint Nectaire AOP



Blé BIO



Gouda

Edam

Fruit de saison



Fruit de saison



Fruit de saison



Yaourt BIO aromatisé vanille



Yaourt nature BIO et sucre



Bûchette de lait mélangé



Pastèque BIO



Poire façon belle Hélène

(Poire au sirop et sauce chocolat)



Jus de pomme

Pain et pâte à tartiner

Compote de pommes bananes

Sablés de Retz

Madeleines

Jus d'orange

Yaourt nature et sucre

P'tit moelleux marbré

Cake fourré 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 17 au 21 juin 2024



Lundi

Salade iceberg vinaigrette et

dés de féta

Salade verte et tomate
vinaigrette

Sauté de bœuf LR sauce
provençale

Courgettes persillées

Cake à la carotte

Yaourt aromatisé
Petits beurres

Mardi



Végétarien

Bolognaise végétale
(lentilles, tomates, oignon)



Penne BIO et emmental râpé

Saint Paulin



Emmental



Melon BIO

Crème dessert vanille
Madeleines

Mercredi

Jambon de porc LR



Jambon de dinde



Frites et ketchup

Brie



Tomme blanche



Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Jus de raisin
Pain au chocolat



Jeudi

Boulettes de bœuf BIO sauce
aux épices

Haricots verts persillés et
semoule BIO

Munster AOP



Mont Cadi



Fruit de saison

Fruit de saison

Roulé abricot
Fruit de saison

Vendredi

Œuf mayonnaise

Filet de lieu frais MSC sauce
vanille

Lentilles et carottes BIO

Yaourt BIO aromatisé vanille

Yaourt BIO nature et sucre

Petit suisse aromatisé
Cake fourré chocolat



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 24 au 28 juin 2024



Lundi


Végétarien

Gnochetti BIO de pois cassés



Ratatouille BIO



Camembert



Carré de l'est



Fruit de saison



Fruit de saison



Lait au chocolat

Petits beurres

Mardi

Pastèque BIO



Filet de colin MSC à la crème d'ail



Purée de brocolis



Fromage blanc nature et sucre



Fromage blanc aromatisé



Madeleines

Jus d'orange

Mercredi

Concombre BIO vinaigrette à la menthe



Courgettes BIO râpées vinaigrette balsamique



Blanquette de poulet BIO



Riz BIO



Julienne de légumes

Compote de pomme fraise



Compote de pomme banane



Pain et confiture

Fruit de saison

Jeudi

Poisson pané MSC et citron



Epinard béchamel au parmesan



Vache qui rit



Samos



Gâteau à la pomme



Compote de pomme

Cake fourré chocolat

Vendredi

Crêpe au fromage

Samoussa

Rôti de veau froid et ketchup



Pommes campagnardes

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Petit roulé fraise

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 1^{er} au 5 juillet 2024



Lundi

Melon BIO



Carbonara de porc



Carbonara de dinde



Penne BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre



Yaourt BIO aromatisé vanille



Cake fourré fraise

Fruit de saison

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

Mardi *Végétarien*



Omelette



Courgettes BIO à la provençale et semoule BIO



Saint Nectaire AOP



Gouda

Liégeois vanille



Liégeois chocolat

Roulé abricot

Compote de pomme

Mercredi

Cari de bœuf BIO créole
(Tomate, oignon, ail, gingembre, persil, thym)



Riz BIO



Pont l'évêque AOP



Coulommiers



Pastèque BIO



Crème dessert chocolat

Croissant

Jeudi

Salade



Tomates



Hot dog party
(Saucisse de volaille)

Frites et ketchup

Cheddar

Crème dessert chocolat



Sablé de Retz

Fruit de saison

Sortie des classes

Vendredi



Calamar à la romaine et mayonnaise



Salsifis persillés et pomme de terre ail et persil



Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et sucre

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



P'tit moelleux marbré

Jus multi fruits

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

