Dans mon assiette il y a …

Repas maternels

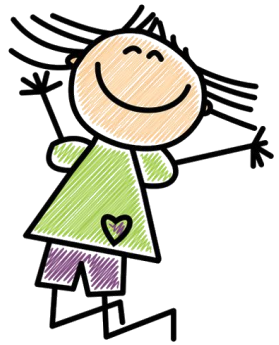
Recette du chef

Issu de l'agriculture biologique

Viande origine France

MSC : pêche durable

Bleu Blanc Cœur



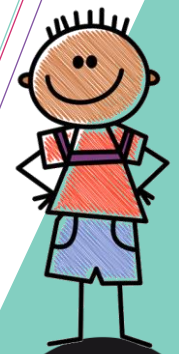
Origine France garantie

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 8 au 12 juillet 2024

Végétarien

Jeux Olympiques Amérique

Etats Unis

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque BIO		Feuilleté chèvre miel	Salade et tomate	
		Feuilleté camembert		
Rôti de bœuf RAV au miel	Bolognaise à l'égréné de soja BIO	Rôti de dinde au jus	Burger Party (steack haché BIO)	Filet de lieu MSC sauce crème
Courgettes BIO et semoule BIO	Pennes BIO et fromage râpé	Purée de pomme de terre	Frites et ketchup	Haricots verts persillés et Riz BIO
	Saint Nectaire AOP		Cheddar	Yaourt aromatisé
	Munster AOP			Yaourt nature et sucre
Cône chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Brownie maison	Fruit de saison
Cône vanille	Fruit de saison BIO	Fruit de saison		Fruit de saison
Gouda Pain	Yaourt aromatisé Pain et beurre	Crème dessert vanille Madeleines	Pain et barre de chocolat Fruit de saison	Cake au yaourt maison Compote pomme poire

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 15 au 19 juillet 2024

Végétarien

Jeux Olympiques Amérique Brésil

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon BIO	Concombres BIO sauce bulgare et dés d'emmental	Thon mayonnaise		Salade Brésilienne *(salade verte, tomates, ananas, radis et vinaigrette sauce citron vert et miel)et féta*
Gnochettis BIO sauce tomate et emmental râpé	Tomates vinaigrette balsamique et dés d'emmental Rôti de veau BIO froid et mayonnaise	Boulettes de bœuf BIO au jus	Cordon bleu	Moqueca de peixe MSC *(filet de poisson blanc, lait coco, tomate cubes, ail, oignon rouge)*
	Salade de blé BIO	Epinards béchamel au parmesan et boulghour BIO	Petits pois carottes	Pommes de terre ail et persil
	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sucre		Pont l'Evêque AOP Carré de l'est	
Compote pomme Compote pomme fraise		Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Gâteau coco et crème anglaise
Cake au citron maison Fruit de saison	Fromage blanc et sucre Pain et confiture	Lait à la fraise Pain au chocolat	Pain et pâte à tartiner Jus d'orange	Petit moelleux marbré Compote de pomme fraise

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 juillet 2024

Végétarien

Jeux Olympiques
Europe
France

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque BIO	Saucisson à l'ail et cornichons			Concombres BIO vinaigrette et dés d'emmental
Marmite de cabillaud MSC sauce aurore	Roulade de volaille et cornichons Carbonara de porc Carbonara de dinde	Filet de lieu MSC sauce citron	Pizza Margherita	Sauté de bœuf RAV à la provençale
Blé BIO et brocolis	Pennes BIO et fromage râpé	Carottes BIO fondantes et lentilles	Salade verte vinaigrette	Ratatouille BIO et pommes de terre ail et persil
Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé		Saint Paulin Gouda	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature et sucre	
	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison Fruit de saison	Bâtonnet chocolat Bâtonnet vanille	Flan Parisien *(pâte brisée et appareil à flan)*
Croissant Fruit de saison	Cake marbré maison Compote pomme	Crème dessert vanille Sablés de Retz	Emmental Pain	Pain et confiture 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.

QUADRATURE RESTAURATION

Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 29 juillet au août 2024

Jeux Olympiques
Europe
Royaume unis

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien Melon BIO			Coleslaw BIO et raisins secs
Couscous merguez et boulettes de bœuf	Omelette	Rôti de porc LR et mayonnaise Rôti de dinde et mayonnaise	Sauté de veau BIO sauce moutarde curry	Fish and chips et sauce tartare
Semoule BIO et légumes couscous BIO Munster AOP Emmental	Coquillettes BIO et fromage râpé et carottes BIO épicées	Purée de courgettes BIO Saint Nectaire AOP Mimolette	Haricots blancs Camembert Pont l'évêque AOP	Frites
Fruit de saison Fruit de saison	Semoule au lait Riz au lait	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Carrot cake et crème anglaise
Petit suisse aromatisé Pain et beurre	Cake au chocolat maison Fruit de saison	Fromage blanc et sucre Croissant	Cake fourré fraise Compote pomme poire	Pain Samos

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 5 au 9 août 2024

Jeux Olympiques
Asie : Chine

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes BIO râpées et féta		Nems aux légumes	Tzatziki de concombre BIO	
Tomates mozzarella			Céleri BIO remoulade	
Rôti de bœuf RAV sauce barbecue	Blanquette d'églefin MSC sauce crème	Nouilles sauce soja et pousses de soja et au poulet BIO	Filet de poisson pané MSC et citron	Hachis parmentier de lentilles
Ratatouille BIO et pommes de terre ail et persil	Riz BIO		Blé BIO et Haricots verts	Salade verte
	Brocolis beurre			
	Samos	Fromage blanc nature et miel		Gouda
	Petit moulé nature			Saint Nectaire AOP
Petit pot de glace vanille fraise	Pastèque BIO		Liégeois chocolat	Fruit de saison BIO
Petit pot de glace vanille chocolat			Liégeois vanille	Fruit de saison BIO
Pain au lait et barre de chocolat	Petit suisse aromatisé	Kiri	Yaourt nature et sucre	Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison	Madeleines	Pain	Cake fourré fraise	Compote pomme banane

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 12 au 16 août 2024

Jeux Olympiques
Asie : Japon

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Salade de chou BIO et carottes BIO *(vinaigrette sauce soja, huile, sucre)*		Melon BIO
Filet de colin MSC sauce basilic	Quiche chèvre courgettes BIO	Bœuf RAV sauté au gingembre et oignon		Nuggets de volaille et ketchup
Poêlée estivale BIO *(carottes BIO, haricots verts et aubergine BIO)*	Salade verte vinaigrette	Riz BIO	Férié	Frites
Pommes de terre ail et persil				
Munster AOP	Fromage blanc aromatisé			
Gouda	Fromage blanc nature et sucre			
Fruit de saison	Compote de pomme	Katsutera et crème anglaise *(gâteau au miel)*		Crème dessert chocolat
Fruit de saison	Compote de pomme et banane			Crème dessert caramel
Yaourt nature et sucre Pain et beurre	Croissant Fruit de saison	Gouda Pain		Cake au yaourt maison 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.

QUADRATURE RESTAURATION

Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 19 au 23 août 2024

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Kachumbari *(tomates, concombres BIO, vinaigrette citron, coriandre et gingembre)*				Tomates et dés d'emmental vinaigrette Céleri BIO sauce tartare et dés d'emmental
Kuku Paka *(pilon de poulet BIO et sauce coco, cumin, coriandre, thym, romarin, ail, gingembre, tomates cubes et citron)*	Filet de lieu MSC sauce curry	Rôti de veau sauce moutarde	Omelette	Calamar à la romaine et citron
Riz BIO	Courgettes BIO persillées et semoule BIO	Purée de brocolis	Chou-fleur béchamel et Blé BIO	Macaronis BIO et carottes BIO épicées
Petit suisse nature et sucre	Pont l'Evêque AOP Tomme blanche Fruit de saison Fruit de saison	Emmental Gouda Pastèque BIO	Camembert Coulommiers Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Bâtonnet chocolat Bâtonnet vanille
Cake au chocolat maison Jus d'orange	Pain et confiture Compote pomme	Yaourt aromatisé Pain et pâte à tartiner	Petits beurres Lait fraise	Madeleines 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.

QUADRATURE RESTAURATION

Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 26 au 30 août 2024

Végétarien

Jeux Olympiques Océanie

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Australie	Vendredi
	Melon BIO	Concombres BIO vinaigrette et dés d'emmental Carottes BIO râpées vinaigrette et dés d'emmental	Salade Australienne *(salade verte, betteraves, féta)*	
Légumes à l'orientale *(pois chiche, navets, carottes BIO, courgettes BIO)*	Sauté de veau BIO marengo	Jambon de porc LR Jambon de volaille	Boulettes de bœuf BIO sauce gravy *(béchamel, bouillon de bœuf, ketchup, ail et poivre)*	
Semoule BIO	Riz BIO Courgettes BIO persillées	Coquillettes BIO et fromage râpé	Petits pois carottes	
Saint Nectaire AOP Munster AOP	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aromatisé	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sucre		
Fruit de saison Fruit de saison			Bounty maison	
Yaourt nature et sucre Moelleux marbré	Jus d'orange Pain et pâte à tartiner	Pain au chocolat Fruit de saison	Crème dessert vanille Cake au citron 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