

# 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 2 au 6 Septembre 2024



Lundi

Végétarien

Mardi

Végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Cocktail de rentrée  
sirop de grenadine

Melon BIO



Bolognaise à l'égrené de soja  
BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Brownie et crème anglaise



Fruit de saison  
P'tit moelleux marbré

Omelette



Frites et ketchup

Emmental



Mimolette

Fruit de saison



Fruit de saison



Compote de pomme  
Madeleines

Tomates BIO vinaigrette



Concombres BIO vinaigrette



Boulettes de bœuf BIO au jus



Petits pois carotte

Yaourt nature et sucre



Yaourt aromatisé



Fruit de saison  
Pain et beurre

Tomates BIO vinaigrette



Concombres BIO vinaigrette



Boulettes de bœuf BIO au jus



Petits pois carotte

Yaourt nature et sucre



Yaourt aromatisé



Fruit de saison  
Pain et beurre

Sauté de bœuf HVE sauce aux  
épices



Haricots verts persillés



Pommes de terre ail et persil



Saint Nectaire AOP



Mont cadî

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé  
Roulé abricot

Salade de crozet BIO, féta à la  
vinaigrette balsamique et



basilic

Salade de riz BIO et emmental



Poisson pané MSC et citron



Courgettes BIO persillées



Fruit de saison



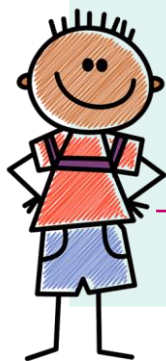
Fruit de saison



Lait fraise  
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 9 au 13 septembre 2024



Lundi

Pastèque BIO



Gnocchetti BIO aux pois cassés  
sauce tomate basilic



Petit suisse nature et sucre



Petit suisse aromatisé



Fourré fraise  
Fruit de saison

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



Mardi

Concombres BIO sauce  
bulgare



Carottes BIO râpées vinaigrette



Rôti de veau sauce Normande



Brocolis



Semoule au lait

Riz au lait

Fromage blanc nature et sucre  
Sablé de Retz

Mercredi

Cordon bleu



Epinards à la crème



Boulghour BIO



Munster AOP



Gouda

Fruit de saison



Fruit de saison



Pain au chocolat  
Compote pomme fraise

Jeudi

Salade verte et maïs



Salade verte et croûtons



Steak haché BIO au jus



Purée de pomme de terre

Flan nappé caramel



Gélifié chocolat



Petit suisse aromatisé  
Roulé abricot

Vendredi

Filet de lieu frais MSC sauce  
citron



Semoule BIO



Saint Paulin



Edam

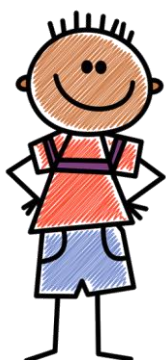
Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Madeleines  
Jus d'orange



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

# Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 16 au 20 Septembre 2024



## Lundi

Tomates BIO vinaigrette et mozzarella



Coleslaw BIO et mimolette



Blanquette d'églefin MSC sauce crème



Riz BIO et brunoise de légumes



Cocktail de fruit au sirop

Abricots au sirop

Fourré chocolat  
Fruit de saison

## Mardi

Sauté de poulet BIO sauce curry



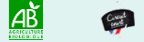
Purée de courgette BIO



Yaourt nature BIO vanille



Yaourt nature BIO nature et sucre



Fruit de saison



Fruit de saison



Lait au chocolat  
Sablé de Retz

## Mercredi

Sauté de bœuf BIO au jus



Chou-fleur



Pommes de terre ail et persil



Petit moulé nature



Petit moulé ail et fines herbes



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert chocolat  
Pain et confiture

## Jeudi

Melon BIO



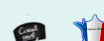
Mac and cheese au butternut (Macaroni BIO)



Petit suisse aromatisé



Petit suisse nature et sucre



P'tit moelleux marbré  
Fruit de saison



## Vendredi

Concombre BIO vinaigrette et dés d'emmental



Céleri BIO au miel et dés d'emmental



Calamar à a romaine et citron

Ratatouille BIO et Blé BIO



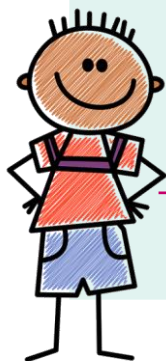
Clafoutis aux mirabelles



Roulé abricot  
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 23 au 27 Septembre 2024

Un giro in Italia\*  
Les pouilles et la Calabre



Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Rôti de veau BIO sauce  
moutarde  
(Béchamel, crème liquide,  
moutarde)



Carottes fondantes BIO



Boulgour BIO



Mont Cadi

Edam

Fruit de saison



Fruit de saison



Sablé de Retz  
Jus de pomme

Carottes râpées BIO vinaigrette



Salade verte et maïs vinaigrette



Dahl de lentilles et patates  
douce



Riz BIO



Yaourt aromatisé



Yaourt nature et sucre



Fourré fraise  
Fruit de saison

Betteraves ciboulette et l'huile  
d'olive et féta



Meli mélo de cœur de palmier,  
chou-fleur vinaigrette et  
emmental



Jambon LR



Jambon de dinde



Frites et ketchup

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc nature et sucre  
Croissant

Tomates BIO et mozzarella à la  
calabraise



Boulettes de bœuf BIO sauce  
calabraise  
(Tomate, oignons, persil, ail,  
piment doux)



Orecchiette alle cime di rapa  
(Brocolis, huile d'olive, piment  
doux, ail)



Tiramisu



Petit beurre  
Compote pomme poire



Filet de colin sauce brunoise



Haricot beurre et semoule BIO



Emmental



Mimolette

Fruit de saison



Fruit de saison



Petit suisse aromatisé  
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. \* Un tour en Italie



QUADRATURE RESTAURATION

# Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 30 septembre au 4 octobre 2024



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**



**Vendredi**

Rôti de bœuf HVE sauce tartare



Poêlée de patates douce et butternut



Samos



Petit moulé nature



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé

Sablé de Retz

Salade verte, chou blanc BIO et maïs vinaigrette



Coleslaw BIO



Brandade de saumon ASC



Crème dessert chocolat



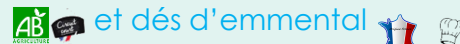
Crème dessert pralinée



Roulé abricot

Fruit de saison

Carottes BIO râpées vinaigrette et dés d'emmental



Chou rouge BIO et maïs vinaigrette



Bolognaise à l'Egrené de Bœuf BIO



Coquillettes BIO et fromage râpé



Petit suisse nature et sucre



Petit suisse aromatisé



Pain et pâte à tartiner

Jus d'ananas

Pâté de campagne et cornichon



Pâté de volailles et cornichon



Filet de lieu sauce provençale



Purée de brocolis et fromage râpé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Moelleux fraise

Omelette



Riz BIO



Haricots verts persillés



Coulommiers



Carré de l'est



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Madeleines

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.



# Ville de La Celle-Saint-Cloud



Menu du 7 au 11 Octobre 2024



## Lundi

Filet de colin sauce aurore



Epinards béchamel



Blé BIO



Emmental



Gouda

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert vanille

P'tit moelleux marbré

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

## Mardi



Salade verte et féja



Salade verte et dés de mimolette

Légumes à l'orientale

(Courge butternut, carottes BIO, pois chiche, concentré de tomate, navet)



Semoule BIO



Gâteau aux pommes



Yaourt nature et sucre

Fourré au chocolat

## Mercredi

Sauté de veau BIO sauce miel



Petit pois carotte

Pont l'évêque AOP



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Croissant

Compote pomme banane

## Jeudi

Céleri BIO rémoulade



Endives et croûtons



Petit salé



Saucisse de volaille



Lentilles, carottes BIO et pommes de terre



Petit suisse aromatisé



Petit suisse nature et sucre



Jus d'orange

Petit beurre

## Vendredi

Radis BIO et beurre



Pomelos BIO et sucre



Nuggets de volaille et ketchup



Frites

Gélatifé chocolat



Gélatifé vanille



Madeleines

Fruit de saison



# Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 14 au 18 octobre 2024

## Les papilles nutriments



Mercredi



Les lipides



Les fibres

### Les glucides

Carottes râpées BIO au jus d'orange et bûche de lait mélanger



Rôti de veau BIO froid et ketchup



Haricots blancs à la tomate

Raisin



Petit suisse aromatisé  
P'tit moelleux marbré

### Les protéines

Végétarien

Curry de lentilles



Riz BIO



Saint Nectaire AOP



Banane BIO



Yaourt nature et sucre  
Fourré fraise

Endives vinaigrette et croûtons



Filet de poisson pané et citron



Purée de haricots verts



Yaourt aromatisé



Cake au chocolat maison  
Compote de pomme

Guacamole et toast

Filet de lieu sauce crème



Blé BIO et brocolis à l'huile d'olive



Gâteau au chocolat et crème anglaise



Jus multi fruits  
Sablé de Retz

Velouté de poireaux et vache qui rit



Steack haché BIO au jus



Coquillettes BIO 1/2 complètes et fromage râpé



Prunes  
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.



# Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 21 au 25 octobre 2024



Lundi



Segment de pamplemousse pour les maters

Pomelos BIO et sucre



Hachis parmentier de lentilles



Salade verte

Yaourt nature et sucre



Yaourt aromatisé



Jus de raisin

Petit beurre

Mardi

Soupe de lentille corail et butternut



Rôti de bœuf HVE sauce aux oignons



Chou-fleur béchamel



Penne BIO et fromage râpé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fourré chocolat

Compote pomme bananes

Mercredi

Carottes BIO râpées vinaigrette et dés mimolette vinaigrette



Céleri BIO rémoulade



Sauté de porc sauce diable (Béchamel, crème liquide, moutarde)



Sauté de dinde sauce diable



Haricots beurre



Semoule au lait

Riz au lait

Pain au chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Salade verte et tomate



Burger party (steak haché BIO)



Frites et mayonnaise

Cheddar

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Mousse au chocolat

Madeleines

Vendredi

Filet de colin sauce Napolitaine (Tomate, basilic, huile d'olive, olive noire)



Semoule BIO et julienne de légumes



Camembert



Bûche de lait mélangé

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc nature et sucre

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.



QUADRATURE RESTAURATION

# Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2024



## Lundi

Céleri BIO sauce tartare



Chou blanc BIO vinaigrette



Sauté veau sauce normande



Purée de brocolis



Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et sucre



Cake fourré chocolat

Compote de pomme

## Mardi

Cake à l'emmental



Marmite de cabillaud MSC sauce crème



Carottes fondantes BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus multi fruits

Madeleines

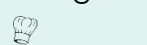
## Mercredi



Velouté de céleri BIO et vache qui rit



Pizza margarita



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé  
Cake maison aux pépites de chocolat



Salade d'automne aux agrumes  
(Mâche, carottes BIO, mandarine)



Rôti de dinde sauce tomate



Tortis BIO et emmental râpée

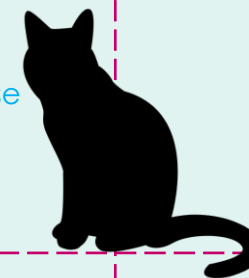


Beignet framboise

Sablé de Retz

Fruit de saison

## Vendredi



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.