

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 4 au 8 novembre 2024



Lundi

Carottes râpées BIO
vinaigrette au miel



Chou blanc BIO vinaigrette



Sauté de veau sauce
provençale



Purée de potiron et fromage
râpé



Ile flottante



Fruit de saison

Roulé à l'abricot

Mardi

Blanquette de cabillaud MSC
sauce crème



Blé BIO et brocolis



Saint Nectaire AOP



Emmental



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lai fraise

Madeleines

Mercredi

Salade de pâtes BIO, maïs et
mozzarella



Salade de riz BIO Niçoise et
emmental



Steak haché BIO au jus



Epinards béchamel



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pain et beurre

Compote de pomme

Jeudi

Radis émincés vinaigrette
Radis BIO beurre



Pomelos et sucre

Pizza aux lardons de volailles



Salade verte vinaigrette

Yaourt nature BIO et sucre



Yaourt BIO vanille



P'ti moelleux marbré

Fruit de saison

Végétarien Vendredi

Coleslaw BIO et mimolette



Salade hollandaise BIO et
mimolette
(Carottes BIO, chou blanc BIO et
céleri BIO)



omelette



Frites et mayonnaise

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Petit beurre

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 11 au 15 novembre 2024



Végétarien



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Salade verte vinaigrette et dés de mimolette 

Endives vinaigrette et dés d'emmental



Risotto de coquillettes semi-complètes BIO au jambon



Risotto de coquillettes semi-complètes BIO au jambon de dinde



Crème dessert vanille



Crème dessert pralinée



Moelleux au citron

Compote pomme fraise

Salade verte vinaigrette et dés de mimolette 

Endives vinaigrette et dés d'emmental



Risotto de coquillettes semi-complètes BIO au jambon



Risotto de coquillettes semi-complètes BIO au jambon de dinde



Crème dessert vanille



Crème dessert pralinée



Moelleux au citron

Compote pomme fraise

Carbonnade flamande (sauté de bœuf LR)



Frites et ketchup

Emmental



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain au chocolat

Chou rouge BIO vinaigrette



Curry de haricots rouge sauce curry coco



Riz BIO



Fromage blanc nature et sucre



Fromage blanc aromatisé



Sablé de Retz

Fruit de saison

Filet de lieu frais sauce aneth



Poêlée d'antan (carottes BIO, navets, pains) et pomme de terre vapeur



Pont l'Evêque AOP



Camembert



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fourré 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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de La-Celle-Saint-Cloud

Menu du 18 au 22 novembre 2024

Un giro in Italia*



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Végétarien

Pomelos en segment/ Pomelos et sucre

Radis BIO et beurre

Hachis parmentier de lentilles

Salade iceberg vinaigrette

Flan pâtissier maison

P'tit moelleux marbré

Fruit de saison

Carottes râpées BIO vinaigrette et mimolette

Chou blanc BIO vinaigrette à l'indienne et mimolette

Rôti de bœuf BIO sauce moutarde curry

Petits pois carotte

Yaourt BIO vanille

Yaourt nature BIO et sucre

Crème dessert chocolat

Madeleines

Potage de légumes et vache qui rit

Filet de lieu MSC sauce aurore

Brocolis

Blé BIO

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Pain et confiture

Jus d'orange

Focaccia et ricotta ciboulette

Malloreddus alla campidanese (gnochetti BIO, égrené de porc, sauce : tomate, oignon, basilic et parmesan)

Malloreddus alla campidanese (gnochetti BIO, lardon de dinde, sauce : tomate, oignon, basilic et parmesan)

Orange BIO

Cake fourré chocolat

Fruit de saison

Chou rouge BIO et maïs vinaigrette

Céleri sauce tartare

Nuggets de poisson et citron

Pomme de terre vapeur et poêlée de butternut ail et persil

Flan nappé caramel

Gélifié chocolat

Petit suisse aromatisé

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. * Un tour en Italie



Ville de La-Celle-Saint-Cloud

Menu du 25 au 29 novembre 2024



Lundi



Végétarien

Céleri BIO vinaigrette et emmental

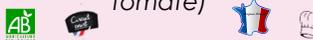


Coleslaw BIO et mimolette



Légumes à l'orientale

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



Semoule BIO



Tiramisu spéculos



Roulé à l'abricot

Jus de pomme

Mardi

Goulash de bœuf BIO



Carottes BIO fondantes



Bouloghous BIO



Tomme blanche



Bûche de lait mélangé

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Madeleines

Mercredi

Potage de légumes frais BIO
(Céleri BIO, carottes BIO, pomme de terre) et vache qui rit



Sauté de poulet BIO à la crème d'ail



Purée de haricots verts



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Croissant

Jeudi

Egrené de bœuf BIO bolognaise



Penne BIO et fromage râpé



Munster AOP



Emmental



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc nature et sucre

Cake fourré à la fraise

Vendredi

Surimi mayonnaise

Marmite de saumon et cocktail de fruit de mer



Riz BIO et lentilles corail



Ile flottante



Petit suisse aromatisé

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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de La-Celle-Saint-Cloud

Menu du 2 au 6 décembre 2024



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



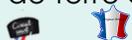
Sauté de veau sauce marengo



Carottes BIO fondantes



Pommes de terre ail et persil



Saint Nectaire AOP



Gouda

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Moelleux citron

Fruit de saison

Chou blanc BIO rémoulade



Radis BIO et beurre



Coquillettes BIO sauce fromagère



Crème dessert chocolat



Crème dessert caramel



Petit suisse aromatisé

Sablé de Retz

Potage parmentier et vache qui rit (Pomme de terre et poireaux)



Filet de colin MSC sauce citron



Semoule BIO



Haricots beurre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait fraise

Pain au lait et barre de chocolat

Salade verte vinaigrette et Mozzarella



Salade verte et féta vinaigrette



Boulettes de bœuf BIO au jus



Blé BIO aux petits légumes



Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et sucre



Moelleux fraise

Jus multi fruits

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Poisson pané MSC et citron



Purée de potiron et fromage râpé



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 9 au 13 décembre 2024



Lundi

Carottes râpées BIO
vinaigrette à la ciboulette



Céleri BIO remoulade



Chili sin carne



Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Yaourt BIO vanille



Lait nature

P'tit moelleux marbré

Mardi

Velouté de patates douces et
carottes BIO et vache qui rit



Gratin de penne BIO et
saumon ASC
Emmental râpé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Petit beurre

Mercredi

Rôti de bœuf BIO sauce
échalotte



Frites et ketchup

Carré de l'est



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert chocolat

Croissant

Jeudi

Cordon bleu



Butternut ail et persil et
Boullghour BIO



Petit moulé nature



Samos



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé

Fourré fraise

Vendredi

Salade verte et mimolette

Salade verte aux agrumes

Pilon poulet BIO sauce
barbecue



Brocolis



Pommes de terre



Gâteau aux pommes



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 16 au 20 décembre 2024



Lundi



Coleslaw BIO
Chou rouge BIO et pomme
vinaigrette
Filet de lieu MSC sauce oseille

Semoule BIO

Yaourt nature BIO et sucre

Yaourt BIO vanille

Roulé abricot
Jus d'orange

Mardi



Velouté de potiron et vache
qui rit
Hachis à l'égrené de soja BIO

Salade verte vinaigrette

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Sablé de Retz
Compote de pomme

Mercredi

Salade verte et maïs
vinaigrette
Endives et emmental
vinaigrette
Sauté de veau sauce épices

Carottes BIO fondantes

Blé BIO

Saint Paulin

Mimolette

Riz au lait

Semoule au lait

Fromage blanc aromatisé
Pain et pâte à tartiner

**Repas de fin
d'année**



Jeudi

Radis émincé BIO vinaigrette
Radis BIO et beurre
Pomelos et sucre
Calamar à la romaine et
citron

Purée de brocolis

Mousse au chocolat au lait

Mousse au chocolat noir

P'tit moelleux marbré
Jus multifruit

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 23 au 27 décembre 2024



Lundi

Céleri BIO sauce tartare



Chou blanc BIO vinaigrette



Marmite de colin MSC sauce aurore



Riz BIO et poêlée d'antan
(carottes BIO, navets, panais)



Liégeois vanille



Liégeois chocolat



Cake au citron maison

Jus de raisin

Mardi

Sauté de bœuf BIO aux oignons



Carottes BIO épicées



Penne BIO et fromage râpé



Pont l'évêque AOP



Brie



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pain et confiture

Compote pomme banane

Mercredi



Jeudi

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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de La-Celle-Saint-Cloud

Menu du 30 décembre 2024 au 3 janvier 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi *Végétarien*

Vendredi



Potage Essaü et vache qui rit
(Lentilles, pommes de terre, crème liquide)



Omelette



Epinard béchamel



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Pain et beurre

Tartiflette aux lardons de porc
Tartiflette aux lardons de dinde



Salade iceberg et vinaigrette

Mimolette

Saint Paulin

Abricots au sirop

Ananas au sirop

Madeleines

Jus multi fruit



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.

