

# Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



## Repas maternels

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 6 au 10 janvier 2025



Lundi

Salade verte et croustons vinaigrette

Carottes BIO râpées vinaigrette

Sauté de bœuf LR aux oignons



Brocolis et pommes de terre ail et persil



Crème dessert chocolat



Crème dessert pistache



Sablé de Retz

Fruit de saison

Mardi

Filet de lieu MSC sauce aurore



Semoule BIO

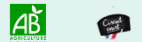
Julienne de légumes

Emmental



Gouda

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

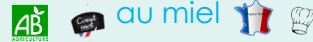


Roulé fraise

Jus de pomme

Mercredi

Chou rouge BIO vinaigrette au miel



Chou blanc BIO vinaigrette



Chipolata (porc) au jus



Saucisse de volaille au jus



Frites et ketchup

Yaourt nature BIO et sucre



Yaourt aromatisé BIO



Jeudi *Galette des rois*

Crêpe au fromage

Chili sin carne



Riz BIO



Galette des rois et sirop de grenadine

Pain et beurre

Fruit de saison

Vendredi

Poisson pané MSC et citron



Purée d'épinard



Camembert



Bûche de lait mélangé

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Madeleines

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 13 au 17 janvier 2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Segment de pomelos pour les maternels / Pomelos et sucre

Radis et beurre



Sauté de poulet BIO à la crème



Pennes BIO et emmental râpé



Gâteau à la poire façon Bourdaloue



Yaourt aromatisé

P'tit moelleux marbré

Betteraves vinaigrette et féta

Salade de cœurs de palmiers et mozzarella

Hachis végétarien à l'égrené de soja BIO



Salade verte vinaigrette



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus de raisin

Petits beurrés

Chou blanc BIO vinaigrette à l'indienne



Salade verte vinaigrette



Rôti de veau BIO au jus



Haricots beurrés et pomme de terre



Liégeois chocolat



Liégeois vanille



Lait nature

Pain au chocolat

Cordon bleu



Chou-fleur béchamel



Boullghour BIO



Mont cadi

Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc aromatisé

Moelleux au citron

Filet de colin MSC sauce curry coco



Frites et ketchup

Yaourt aromatisé BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

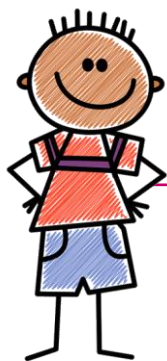


Compote de pomme

Roulé 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.





# Ville de La Celle-Saint Cloud

## Menu du 20 au 24 janvier 2025



### Lundi

Endives sauce fromage blanc ciboulette

Salade iceberg vinaigrette échalotte moutarde et persil

Blanquette de cabillaud sauce aurore

Purée de potiron

Tomme blanche

Brie

Flan nappé vanille

Flan nappé chocolat

Sablé de Retz  
Fruit de saison

### Mardi

Rôti de bœuf HVE et sauce tartare

Haricots verts persillés

Blé BIO  
Edam

Emmental

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Yaourt aromatisé  
Roulé abricot

### Mercredi

Carottes râpée BIO sauce miel mozzarella

Céleri BIO sauce miel et féta

Calamar à la romaine et citron

Epinards et pomme de terre

Petit suisse aromatisé

Petit suisse nature et sucre

Pian et confiture  
Fruit de saison

### Jeudi

Potage essaü et vache qui rit (lentilles)

Jambon de porc LR

Jambon de dinde

Coquillettes BIO et emmental râpé

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Crème dessert vanille  
P'tit moelleux marbré

### Vendredi



Omelette

Semoule BIO à la tomate et poêlée d'antan

Fromage blanc et sucre

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Madeleines  
Compote 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 27 au 31 janvier 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Végétarien

*Nouvel an Chinois*

Radis BIO râpé vinaigrette



Pomelos et sucre

Sauté de veau aux olives



Brocolis

Brownies et crème anglaise



Yaourt nature et sucre  
Sablé de Retz

Salade iceberg et emmental



Salade iceberg et mimolette



Dahl de lentilles au lait de coco



Riz BIO



Poire au sirop

Pêche au sirop

Petit suisse aromatisé  
Madeleines

Nems aux légumes



Sauté de porc LR au caramel



Sauté de dinde au caramel



Nouilles sauce soja et petits légumes



Ananas BIO et noix de coco râpée



Croissant  
Compote pomme poire

Coleslaw BIO



Carottes BIO râpées vinaigrette



Gratin de penne BIO à la bolognaise et emmental râpé



Yaourt aromatisé BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Cake fourré chocolat  
Jus de pomme

Ragoût d'églefin sauce curry



Blé BIO et poireaux



Gouda

St Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre  
Moelleux au citron



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 3 au 7 février 2025

*C'est la Chandeleur !*

Lundi

*Végétarien*



Velouté de patate douce et carottes BIO et vache qui rit



Hachi végétarien de lentilles



Salade verte vinaigrette

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Roulé abricot

compote pomme banane

Mardi

Filet de lieu frais sauce crème



Semoule BIO aux petits légumes



Saint Paulin



Edam

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé

Madeleines

Mercredi

Chou rouge BIO et maïs



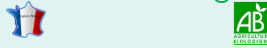
Chou blanc BIO vinaigrette



Sauté de bœuf BIO sauce miroton



Haricots verts et **boulogh** BIO



Gélatifé vanille



Gélatifé chocolat



Lait fraise

Pain au lait et barre de chocolat

Jeudi

Salade iceberg et féta vinaigrette



Nuggets de volaille



Frites et ketchup



Crêpe à la confiture

Yaourt nature et sucre

Moelleux fraise

Vendredi

Œuf dur mayonnaise



Thon mayonnaise

Steak haché BIO au jus



Purée de carottes BIO et emmental râpé



Clémentines BIO



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 10 au 14 février 2025



### Lundi

Rôti de bœuf HVE sauce moutarde



Blé BIO



Brocolis

Coulommiers



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Sablé de Retz

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



### Mardi

Céleri BIO rémoulade



Salade hollandaise BIO (carottes BIO, céleri BIO, chou blanc BIO)



Omelette



Riz BIO



Fromage blanc nature et sucre

Fromage blanc aromatisé



P'tit moelleux marbré

Compote pomme banane

### Mercredi

Salade verte et maïs vinaigrette



Salade verte et croûtons vinaigrette



Marmite de saumon ASC à l'oseille



Poêlée de patate douce et butternut



Semoule BIO



Gâteau à la pomme et crème anglaise



Crème dessert chocolat

Croissant

### Jeudi

Carottes râpées BIO vinaigrette au miel mimolette



Radis BIO sauce ciboulette



Emincé de poulet BIO sauce forestière



Pomme de terre ail et persil et Brunoise de légumes



Crème dessert vanille



Crème dessert chocolat



Fruit de saison

Roulé fraise

### Vendredi

Potage de légumes BIO frais



Crozets semi-complets BIO à la savoyarde (dés de jambon, béchamel, fromage à tartiflette)



Crozets BIO semi complet à la savoyarde de volaille (dés de volaille)



Fruit de saison BIO

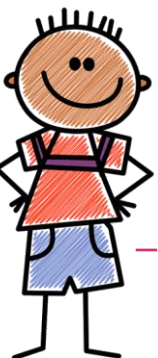


Fruit de saison BIO



Madeleines

Petit suisse aromatisé



# Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 17 au 21 février 2025



## Lundi

Potage de champignons et vache qui rit



Emietté de saumon à la crème



Penne BIO et emmental râpé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre

Pain et confiture

## Mardi

Endives vinaigrette et bleu



Pomelos et sucre

Sauté de bœuf au BIO curry



Choux de Bruxelles et semoule BIO



Tarte au chocolat au lait



Madeleines

Compote pomme

## Mercredi

Coleslaw BIO



Salade chinoise BIO (carotte BIO, chou blanc BIO, maïs, haricot mungo)

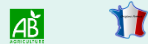


Hachis parmentier égrené de bœuf BIO



Salade verte vinaigrette

Yaourt nature BIO et sucre



Yaourt aromatisé BIO



Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

## Jeudi <sup>Végétarien</sup>

Chou rouge BIO et emmental vinaigrette



Chou blanc BIO vinaigrette et mimolette



Pizza trois fromages



Salade verte vinaigrette



Liégeois chocolat



Liégeois vanille



Roulé fraise

Jus multifruit

## Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichons



Roulade de volaille et cornichons



Calamar à la romaine et citron

Purée de patate douce



Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc et sucre



Cake marbré 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.





# Ville de La Celle-Saint-Cloud



Menu du 24 au 28 février 2025



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi** *Végétarien*

**Vendredi**

Carottes BIO râpées  
vinaigrette au miel et féta



Céleri BIO rémoulade et  
mozzarella



Sauté de veau sauce tomate

Purée de pomme de terre

Gélatifé chocolat



Gélatifé vanille



Yaourt nature et sucre

Pain et pâte à tartiner

Feuilleté camembert



Feuilleté chèvre miel



Filet de colin sauce citron



Petits pois



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Madeleines

Jus de raisin

Salade verte



Burger party  
(steak BIO)



Potatoes et ketchup

Cheddar

Compote pomme banane



Compote pomme pêche



Lait chocolat

Mini roulé fraise

Potage Dubarry  
(Chou-fleur et pomme de terre)



Omelette



Coquillettes BIO et emmental  
râpé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Mousse au chocolat au lait

Cake au citron maison

Boulettes de bœuf BIO sauce  
épices



Haricots beurre



Semoule BIO



Emmental



Edam



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre

Pain au 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