

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 3 au 7 mars 2025



Lundi

Mardi Gras *Végétarien*

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Sauté de poulet BIO
sauce fromage blanc curry



Epinards et pommes de terre



Carré de l'est



Brie



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Roulé à la fraise

Compote de pomme

Salade verte et emmental
vinaigrette



Salade verte et mimolette
vinaigrette

Omelette



Frites et ketchup

Beignet au chocolat

Petit beurre

Fruit de saison

Filet de lieu MSC sauce
Napolitaine
(sauce tomate, olive, basilic)



Haricots verts persillés



Semoule BIO



Cantal AOP

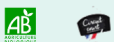


Edam

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Briochette du boulanger

Yaourt nature et sucre

Rôti de bœuf BIO sauce Javar
(poivron, crème et persil)



Riz BIO



Brunoise de légumes

Samos

Petit moulé

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Moelleux marbré

Compote de pomme banane

Céleri BIO rémoulade



Coleslaw BIO



Filet de colin pané MSC et
citron



Purée de brocolis



Yaourt nature et sucre

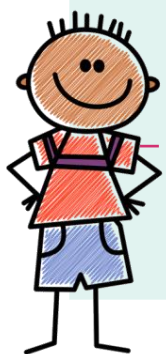


Yaourt aromatisé



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 10 au 14 mars 2025



Lundi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Chou rouge BIO vinaigrette



Sauté de porc LR BBC aux carottes



Sauté de dinde BIO aux carottes



Blé BIO



Poêlée de butternut

Liégeois chocolat



Liégeois vanille



P'tit moelleux marbré

Fruit de saison

Mardi



Velouté de potiron et vache qui rit



Coquillettes BIO semi complète sauce fromagère à part



Salade verte vinaigrette

Petit suisse aromatisé



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Sablés de Retz

Fromage blanc aromatisé

Mercredi

Endive sauce bulgare



Radis râpé sauce bulgare



Sauté de veau sauce moutarde



Frites et ketchup

Génoise framboise



Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Steak haché BIO au jus



Chou-fleur béchamel



Riz BIO



Saint Nectaire AOP



Mimolette

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Cake fourré abricot

Compote de pomme

Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Filet de lieu frais sauce brunoise



Purée de pommes de terre et fromage râpé

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Madeleines

Yaourt nature et sucre



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 17 au 21 mars 2025

Un giro in Italia*



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



La Toscane

Salade Toscane

Salade verte, artichaut, mozzarella, parmesan, olives noires, huile d'olive vinaigre balsamique



Haut de cuisse de poulet BIO chasseur

Emincé de poulet BIO sauce chasseur (maternels)

Haricots blancs : Fagioli all'olio (sauce tomate, ail, huile d'olive)

Gâteau à l'orange

Salade d'agrumes (pomelos, mandarine et iceberg)

Pomelos et sucre

Marmite de cabillaud sauce aurore

Carottes BIO fondantes

Riz au lait

Semoule au lait

Sauté de bœuf RAV sauce aux oignons

Haricots beurres persillés

Semoule BIO

Bûche de lait mélangé

Coulommiers

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Coleslaw BIO et mimolette

Salade chinoise BIO et emmental (carottes BIO, chou blanc BIO, pousse de haricots mungo)

Egrené de soja BIO sauce bolognaise

Macaronis BIO et emmental râpé

Yaourt aromatisé

Yaourt nature et sucre

Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Munster AOP



Mont cadé

Crème dessert vanille



Crème dessert chocolat



Cake fourré fraise

Compote de pomme poire

Madeleines

Yaourt nature et sucre

Croissant

Fruit de saison

Petit beurre

Compote de pomme

Cake fourré au 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. * Un tour en Italie



Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 24 au 28 mars 2025



Lundi



Salade verte vinaigrette et emmental

Salade verte vinaigrette et croustons

Légumes à l'orientale

(Carottes BIO, navets, butternut, pois chiches, sauce tomate)



Semoule BIO



Petit suisse nature et sucre



Petit suisse aromatisé



P'tit moelleux marbré

Fruit de saison

Mardi

Filet de lieu MSC sauce oseille



Brocolis vapeur



Blé BIO



Saint Nectaire AOP



Mimolette

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Madeleines

Compote de pomme fraise

Mercredi

Crêpe au fromage

Friand au fromage

Rôti de veau sauce Normande



Légumes printaniers

(carottes BIO, petits pois, haricots verts et pomme de terre)



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pain et confiture

Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Radis râpés BIO vinaigrette



Salade farandole BIO
(chou blanc BIO, maïs, radis BIO)



Cordon bleu



Purée de potiron



Brownies et crème anglaise



Sablé de Retz

Fruit de saison

Vendredi

Chili con carne
(égrené de bœuf BIO)



Riz BIO



Tomme blanche



Brie



Fruit de saison BIO

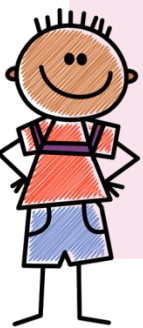


Fruit de saison BIO



Cake fourré abricot

Yaourt nature et sucre



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 31 mars au 4 avril 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Végétarien

Vendredi

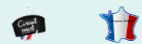
Goulash de bœuf LR



Carottes BIO aux épices



Pomme de terre



Camembert



Carré de l'Est



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus de raisin

Cake fourré à la fraise

Salade verte et mimolette vinaigrette



Salade verte et maïs vinaigrette



Chipolatas

Saucisse de volaille



Frites et ketchup

Ile flottante

Petit beurre

Fruit de saison

Sauté de poulet BIO sauce moutarde



Purée d'épinard



Cantal AOP



Edam

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pain au chocolat

Compote de pomme

Coleslaw BIO



Chou blanc BIO vinaigrette



Curry de haricots rouges sauce curry coco



Semoule BIO



Yaourt aromatisé



Yaourt nature et sucre



Madeleines

Fruit de saison

Radis BIO et beurre
Radis râpés vinaigrette pour les maters
Céleri BIO sauce tartare



Marmite d'Eglefin MSC à la crème



Tortis BIO et emmental râpé



Crème dessert chocolat

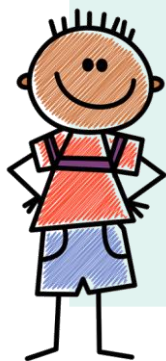


Crème dessert vanille



Jus de pomme

Moelleux au citron



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

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

Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 7 au 11 avril 2025



Lundi

Salade iceberg et dés d'emmental vinaigrette

Salade iceberg et mimolette vinaigrette

Filet de lieu MSC sauce persillée

Purée carottes BIO

Fromage blanc nature et sucre

Fromage blanc aromatisé

P'tit moelleux marbré

Fruit de saison

Mardi

végétarien

Omelette

Duo chou-fleur et brocolis

Pommes de terre

Saint Nectaire AOP

Mont cadé

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Cake fourré chocolat

Petit suisse nature et sucre

Mercredi

Salade de chou BIO et carottes BIO
(vinaigrette sauce soja, huile, sucre)

Carottes BIO râpées vinaigrette

Steak haché BIO au jus

Penne BIO et emmental râpé

Julienne de légumes

Flan caramel

Flan vanille

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Repas de Printemps

Jeudi

Salade cocotte
(Œuf dur, iceberg et croûton)
vinaigrette et emmental

Sauté d'agneau printanier

Flageolet

Gâteau au chocolat, crème anglaise, chocolat de Pâques

Madeleines

Compote de pomme

Vendredi

Calamar à la romaine et sauce tartare

Haricots verts persillés et riz BIO

Pont l'Évêque AOP

Carré de l'Est

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Sablé de Retz

Fromage blanc aromatisé



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 14 au 18 avril 2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

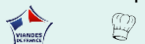


Vendredi

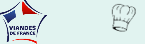
Végétarien



Carbonara de porc



Carbonara de dinde



Macaronis BIO et emmental râpé



Munster AOP



Gouda

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Cake fourré abricot

Jus de pomme

Rôti de veau sauce barbecue



Harricots beurres persillés



Riz BIO



Coulommiers



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pain et confiture

Yaourt nature et sucre

Carottes râpées BIO vinaigrette au miel



Céleri BIO vinaigrette au miel



Poisson pané MSC et citron



Frites et ketchup



Mousse au chocolat



Mousse au chocolat noir



Pain au lait du boulanger

Fruit de saison

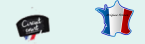
Quiche aux épinards féta



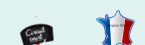
Salade verte vinaigrette



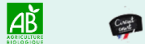
Petit suisse nature et sucre



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Madeleines

Compote de pomme fraise

Radis BIO râpé sauce fromage blanc ciboulette



Pomelos et sucre

Marmite de cabillaud MSC sauce brunoise



Semoule BIO aux petits légumes



Yaourt aromatisé



Yaourt nature et sucre



Pain et pâte à tartiner

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 avril 2025



Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi



Hachis végétarien de lentilles



Salade verte et vinaigrette



Saint Paulin



Mont cadé

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pain au lait et confiture

Compote de pomme

Rôti de bœuf BIO au jus



Carottes BIO aux épices



Blé BIO



Camembert



Carré de l'est



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pain et barre de chocolat

Fromage blanc aromatisé

Salade farandole BIO
(chou blanc maïs, radis)



Coleslaw BIO



Egrené de bœuf BIO
bolognaise



Pennes BIO et emmental râpé



Tiramisu



Madeleines

Fruit de saison

Feuilleté chèvre miel



Feuilleté camembert



Filet de lieu MSC sauce
aurore



Epinards à la crème



Pommes de terre vapeur



Fruit de saison BIO

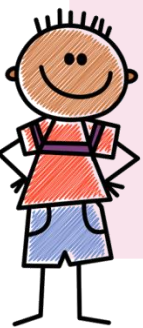


Fruit de saison BIO



Cake au yaourt maison

Yaourt nature et sucre



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