Dans mon assiette il y a …

Repas maternels

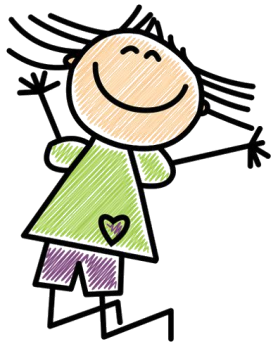
Recette du chef

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

QUADRATURE RESTAURATION

Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 7 au 11 juillet 2025

Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi Pizza Party !	Vendredi Repas froid
Pastèque BIO		Feuilleté chèvre miel	Tomates BIO vinaigrette balsamique	Salade verte et emmental vinaigrette maison
		Feuilleté camembert	Concombres BIO vinaigrette	Salade verte et mimolette vinaigrette maison
Sauté de bœuf RAV sauce au miel	Chili végétarien	Filet de poisson pané MSC et citron	Pizza aux lardons de volaille	Rôti de porc LR BBC et moutarde
				Rôti de dinde et moutarde
Haricots verts persillés	Riz BIO	Courgettes BIO à la provençale		Salade de penne BIO au pesto
		Pomme de terre vapeur		
	Saint Nectaire AOP		Yaourt nature BIO et sucre	
	Munster AOP		Yaourt aromatisé BIO	
Brownies maison	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Compote de pomme fraise	Cône vanille
	Fruit de saison BIO	Fruit de saison		Cône chocolat
Madeleines Fruit de saison	Pain et confiture Compote de pomme	Pain au chocolat Yaourt nature et sucre	Compote de pomme Pain et beurre	Cake citron maison Yaourt 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 juillet 2025

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Concombre BIO et féta sauce bulgare		
		Salade composée BIO *(carottes râpées BIO, tomate BIO et salade verte)* Mozzarella vinaigrette		
	Rôti de veau sauce Normande	Filet de lieu MSC sauce tomate	Hachis végétarien à l'égrené de pois féveroles BIO	Steak haché BIO au jus
Fête nationale	Brocolis et pomme de terre persillées	Ratatouille BIO et riz BIO	Salade verte	Epinard béchamel
				Farfalles BIO
	Saint Paulin		Cantal AOP	Fromage blanc nature et sucre
	Mont cadi		Edam	Fromage blanc aromatisé
	Melon BIO	Crème dessert chocolat	Ile flottante	Fruit de saison
		Crème dessert vanille		Fruit de saison
	Lait aromatisé fraise Pain et beurre	Sablés de Retz Fromage blanc aromatisé	Pain et barre de chocolat Fruit de saison	Jus de pomme Cake au yaourt 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

Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 21 au 25 juillet 2025

Végétarien

Burger party !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombres BIO et féta sauce vinaigrette Céleri BIO rémoulade	Piémontaise sans viande Salade de blé BIO	Saucisson à l'ail et cornichon Roulade de volaille et cornichon	Salade verte et tomate
Marmite de colin sauce crème	Rôti de bœuf HVE au jus	Omelette et fromage râpé	Gratin de macaronis BIO au saumon ASC et emmental râpé	 Burger party *(steak haché BIO)*
Purée de courgette BIO	Haricots beurres persillés Semoule BIO	Carottes BIO aux épices		Frites et ketchup
Tomme blanche Coulommiers				Cheddar
Pastèque BIO	Flan maison	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Bâtonnet chocolat Bâtonnet vanille
Cake fourré fraise Compote de pomme poire	Pain et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre	Cake maison aux pépites de chocolat Fruit de saison	Croissant Compote de pomme	Pain 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 28 juillet au 1er août 2025

Menu Oriental

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et croutons vinaigrette maison	Melon BIO			Tomates BIO et mozzarella vinaigrette
Salade verte et dés d'emmental vinaigrette maison				Tartare méditerranéen BIO *(Tomates BIO , concombres BIO, olive, persil, échalotte)*
Couscous merguez	Filet de lieu MSC sauce citron	Rôti de veau et mayonnaise	Cordon bleu	Quiche courgettes BIO et chèvre
Semoule BIO et légumes couscous	Coquillettes BIO et emmental râpé et brocolis BIO	Ratatouille BIO	Purée de pomme de terre	Salade verte vinaigrette maison
		Blé BIO		
Petit suisse nature et miel		Camembert	Saint Nectaire AOP	Yaourt aromatisé BIO
		Carré de l'est	Montcadi	Yaourt nature BIO et sucre
	Bounty maison	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	
		Fruit de saison	Fruit de saison BIO	
Cake marbré maison Compote de pomme fraise	Fruit de saison Pain et beurre	Pain et confiture Fromage blanc aromatisé	Cake fourré abricot Yaourt nature et sucre	Jus de pomme Pain et pâte à tartiner

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 4 au 8 août 2025

Repas froid

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tzatziki de concombres BIO	Pastèque BIO		Œuf dur et mayonnaise	Tomates BIO et féta vinaigrette
Céleri BIO rémoulade			Macédoine et œuf dur mayonnaise	Carottes BIO râpées et féta
Rôti de bœuf HVE sauce barbecue	Filet de colin MSC sauce crème	Sauté de poulet BIO sauce crème ciboulette	Hachis végétarien de lentilles	Poisson pané MSC et citron
Salade de pomme de terre échalotes	Riz BIO	Haricots verts persillés	Salade verte vinaigrette maison	Frite et Ketchup
		Boulghour BIO		
	Fromage blanc nature et sucre	Tomme Blanche	Yaourt nature BIO et sucre	
	Fromage blanc aromatisé	Coulommiers	yaourt aromatisé BIO	
Pot de glace vanille fraise		Fruit de saison BIO		Crème dessert vanille
Pot de glace vanille chocolat		Fruit de saison BIO		Crème dessert chocolat
Pain et pâte à tartiner Yaourt aromatisé	Pain et beurre Fruit de saison	Pain au chocolat Compote de pomme	Cake maison chocolat Fruit de saison	Fromage blanc nature et sucre 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.

QUADRATURE RESTAURATION

Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 11 au 15 août 2025

Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi Menu Mexicain !	Vendredi
Salade pâtes BIO au pesto et emmental en dés	Melon BIO	Salade Grecque BIO *(Concombres BIO, tomates BIO, olives noires, féta, huile d'olive, herbe de Provence)*	Salade Mexicaine *(Haricots rouges, maïs, tomate, cumin et sauce salade)*	
Salade de riz BIO à la niçoise *(Riz BIO, thon, olive noir, maïs, tomate)* et emmental en dés		Salade de chou BIO et carotte BIO *(vinaigrette sauce soja)*		
Filet de colin MSC sauce oseille	Omelette	Sauté de bœuf BIO sauce curry et fromage blanc	Egrené de bœuf BIO sauce chili Tortillas	
Poêlée estivale *(carottes BIO, haricots verts et aubergine)*	Ratatouille BIO	Petits pois carotte	Riz BIO Cheddar râpé	Férié
Fruit de saison Fruit de saison	Riz au lait Semoule au lait	Gâteau au chocolat et crème anglaise	Cône chocolat vanille Cône vanille	
Pain et beurre Petit suisse nature et sucre	Cake fourré chocolat Fruit de saison	Pain et barre de chocolat Compote de pomme	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 18 au 22 août 2025

Végétarien

Finger Food !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et dés d'emmental vinaigrette maison	Feuilleté camembert	Thon mayonnaise		Tomates BIO et mozzarella vinaigrette
Salade verte et croûtons vinaigrette maison	Feuilleté thon tomate	Surimi mayonnaise		Concombres BIO sauce bulgare
Curry de lentilles	Filet de lieu MSC sauce napolitaine	Rôti de veau sauce moutarde	Pilon de poulet BIO sauce barbecue	Calamar à la romaine et sauce béarnaise
Riz BIO	Courgettes BIO persillées	Purée de brocolis	Potatoes et ketchup	Macaronis BIO et emmental râpé
		Emmental râpé		Haricots beurres
Yaourt nature BIO et sucre			Vache qui rit	
Yaourt aromatisé BIO			Pastèque BIO	
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison		Bâtonnet chocolat
Gâteau au yaourt maison	Pain et confiture	Croissants	Pain et beuure	Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison	Yaourt nature et sucre	Compote de pomme fraise	Fruit de saison	Yaourt 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 25 au 29 août 2025

Pizza Party !

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Melon BIO	Tomates BIO et mozzarella vinaigrette maison Salade verte et dés d'emmental vinaigrette maison		
Pizza aux 3 fromages	Sauté de bœuf RAV à la provençale	Jambon de porc LR Blanc de volaille	Boulettes de bœuf BIO sauce aux épices	
Salade verte vinaigrette maison	Purée de carottes BIO	Coquillette BIO et emmental râpé	Haricots verts persillés Lentilles	
Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aromatisé		Saint Nectaire AOP Munster AOP	
Fruit de saison Fruit de saison		Gâteau aux pommes	Fruit de saison Fruit de saison	
Pain au chocolat Fromage blanc aromatisé	Cake fourré chocolat Fruit de saison	Pain et confiture Fruit de saison	Pain et beurre Yaourt 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