

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Origine France



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine Contrôlée



Viande origine France



Circuit court



MSC : pêche durable



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 1 au 5 septembre 2025



Lundi

Végétarien

Melon BIO



Egrené végétarien BIO (pois et féveroles) sauce bolognaise



Pennes BIO et emmental râpé



Crème dessert chocolat



Crème dessert vanille



Madeleine x2

Fruit de saison

Mardi

Salade de pomme de terre et fêta vinaigrette



Taboulé BIO et fêta



Sauté de bœuf BIO sauce Normande



Haricots verts persillés



Fruit de saison



Fruit de saison



Sablé de Retz

Compote de pomme

Mercredi

Salade verte et emmental vinaigrette



Salade verte et mimolette vinaigrette



Filet de colin MSC sauce oseille



Purée de carottes BIO et pomme de terre



Compote de pomme fraise



Compote de pomme



Croissants

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Tomate HVE et mozzarella vinaigrette balsamique



Concombre BIO vinaigrette sauce bulgare



Steak haché BIO au jus



Frites et ketchup

Brownies et crème anglaise



Cake fourré fraise

Fruit de saison

Vendredi

Filet de poisson pané MSC et citron



Riz BIO aux petits légumes



Saint Paulin



Montcadi

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



P'tit moelleux marbré

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.



Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 8 au 12 septembre 2025



Lundi

Sauté de dinde BIO sauce crème ciboulette



Semoule BIO



Camembert



Brie



Pastèque BIO



Lait fraise

Madeleines

Mardi

Filet de lieu MSC sauce Napolitaine



Blé BIO



Yaourt nature et sucre



Yaourt aromatisé



Fruit de saison



Fruit de saison



Sablés de Retz x2

Fromage blanc aromatisé

Mercredi

Crêpe au fromage

Friand au fromage

Rôti de veau sauce fromage blanc curry



Haricots beurres persillés



Pomme de terre vapeur



Fruit de saison



Fruit de saison



Pain et beurre

Compote pomme fraise

Jeudi

Nuggets de poulet et ketchup



Courgettes BIO à la Provençale



Riz BIO



Vache qui rit BIO



Samos



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Cake fourré chocolat

Fruit de saison

Vendredi

Végétarien

Hachis végétarien de lentilles



Salade verte vinaigrette



Saint Nectaire AOP



Edam

Liégeois chocolat

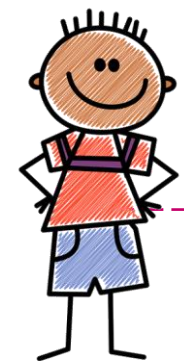


Liégeois vanille



Moelleux au citron

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.



Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 15 au 19 septembre 2025



Lundi

Tomate HVE et emmental
vinaigrette

Céleri BO rémoulade et mimolette

Gratin de penne BIO au saumon
ASC

Emmental râpé

Cocktail de fruit

Poire au sirop

Cake fourré fraise

Compote de pomme poire

Mardi

Végétarien

Melon BIO

Omelette

Duo de brocolis BIO et choux
fleurs

Pomme de terre

Yaourt Aromatisé

Yaourt nature et sucre

Madeleines

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Rôti de dinde sauce barbecue

Carottes BIO fondante

Carottes BIO fondante

Bouloghous BIO

Cantal AOP

Gouda

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Lait chocolat

Cake au citron maison

Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur

Jeudi

Daube de bœuf HVE Provençale

(Bœuf sauté, carottes,
champignons, oignons, ail,
tomate)

Ratatouille BIO

Riz BIO

Buchette de chèvre

Abricot

Petits beurrés

Compote de pomme

Vendredi

Concombre BIO vinaigrette

Salade verte vinaigrette

Calamar à la romaine et sauce
tartare

Petits pois carotte

Ile flottante

Cake fourré abricot

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 22 au 26 septembre 2025



Lundi



Salade verte et maïs vinaigrette

Salade verte et croutons
vinaigrette

Curry de pois chiches

(Pois chiche, courgettes BIO, lait
de coco, curry)



Semoule BIO



Yaourt nature et sucre



Yaourt aromatisé



P'tit moelleux marbré

Compote de pomme fraise

Mardi

Rôti de bœuf HVE sauce aux
oignons



Purée d'épinard



Saint Paulin



Mimolette

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Sablé de Retz

Fromage blanc aromatisé

Mercredi

Carottes BIO râpées vinaigrette jus
de citron et fêta

Coléslaw BIO et fêta

Cordon bleu



Frites et ketchup

Riz au lait



Semoule au lait



Pain et beurre

Fruit de saison

Jeudi

Paëlla de poisson (colin et
encornet)



Riz BIO Paëlla



Saint Nectaire AOP



Gouda

Pastèque BIO



Compote de pomme

Madeleines

Vendredi

Thon mayonnaise

Surimi mayonnaise



Gratin de macaronis BIO à
l'égrené de bœuf BIO Bolognaise



Emmental râpé



Fruit de saison BIO

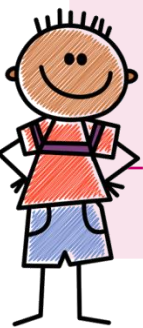


Fruit de saison BIO



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 29 septembre au 3 octobre 2025



Lundi

Filet de lieu sauce crème



Haricots verts persillés



Pomme de terre



Cantal AOP



Gouda

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc nature et sucre

P'tit moelleux marbré

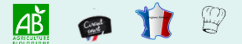
Mardi

Végétarien

Carottes râpées BIO vinaigrette



Céleri remoulade BIO



Chili sin carné

(Haricots rouges épices chili)



Riz BIO



Fromage blanc nature et sucre



Fromage blanc aromatisé



Jus de raisin

Madeleines

Mercredi

Chou blanc BIO à la sauce soja



Chou rouge Bio vinaigrette



Rôti de veau au jus



Purée de potiron



Crème dessert vanille



Crème dessert chocolat



Pain au chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Filet de poisson pané MSC et citron



Potatoes et ketchup

Carré de l'Est



Camembert



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Cake fourré fraise

Compote de pomme

Vendredi

Pomelos et sucre



Boulettes de bœuf BIO sauce aux épices



Carottes BIO jaune et orange



Flan Pâtissier



Petits beurres

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.



Ville de La Celle-Saint-Cloud



Menu du 6 au 10 octobre 2025



Lundi

Sauté de bœuf BIO sauce
chasseur



Petit pois carotte

Semoule BIO



Brie



Camembert



Fruit de saison BIO

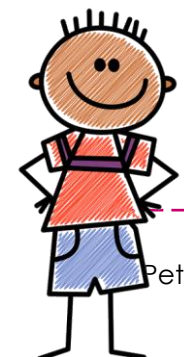


Fruit de saison BIO



Madeleines

Petit suisse nature et sucre



Mardi

Salade verte et fêta vinaigrette



Salade verte et mimolette



Rôti de porc LR BBC sauce
moutarde



Rôti de dinde sauce moutarde



Lentilles au jus



Liégeois chocolat



Liégeois vanille



Cake fourré chocolat

Fruit de saison

Mercredi

Samoussa aux légumes

Friand au fromage



Marmite de saumon sauce crème

Blé BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pain et barre de chocolat

Compote de pomme

Jeudi

Chou blanc et carottes BIO
vinaigrette sauce soja



Carottes râpées BIO vinaigrette



Omelette



Epinards à la crème



Fusillis BIO



Yaourt nature et sucre



Yaourt aromatisé



P'tit moelleux marbré

Fruit de saison

Vendredi

Emincé de poulet BIO au jus



Brocolis et pomme de terre
béchamel + emmental râpé



Emmental



Gouda

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc 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.



QUADRATURE RESTAURATION



Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 13 au 17 octobre 2025

Les papilles en folie : Le pain



Lundi



Macaronis BIO and cheese à la crème de butternut



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Cake fourré abricot
Compote de pomme

Mardi

Salade iceberg sauce fromage blanc ciboulette



Sauté de veau BIO sauce crème ciboulette



Quinoa BIO aux petits légumes



Mousse au chocolat



Mousse au chocolat noir



Moelleux citron
Yaourt nature et sucre

Mercredi

Coleslaw BIO



Saucisse de volaille



Frites et ketchup

Cheddar

Compote de pomme



Compote de pomme banane



Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison

Jeudi

Ricotta et focaccia



Filet de lieu MSC frais sauce Sicilienne



Brocolis BIO



Tarte au chocolat



Sablé de Retz
Fromage blanc aromatisé

Vendredi

Guacamole



Egrené de bœuf BIO à la mexicaine



Riz BIO
Emmental râpé



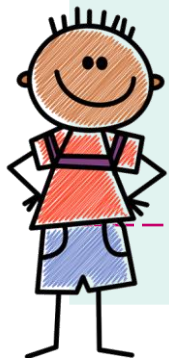
Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Madeleines
Compote pomme 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 octobre 2025



Lundi

Velouté de potiron et pomme de terre et fromage fondu



Filet de colin sauce oseille



Haricots beurre persillés



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pain

Mimolette

Mardi

Carottes Bio râpées vinaigrette et féta



Radis BIO et beurre



Rôti de bœuf BIO sauce barbecue



Fusillis BIO et emmental râpé



Crème dessert chocolat



Crème dessert vanille



Pain au lait et confiture

Fruit de saison

Mercredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Filet de poisson pané MSC et citron



Carottes BIO aux épices



Semoule BIO



Yaourt nature et sucre



Yaourt aromatisé



Pain et barre de chocolat

Jus d'orange

Jeudi

Salade verte



Burger Party (Steak haché BIO)



Frites et ketchup

Cheddar

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Madeleine x2

Fruit de saison

Vendredi

Chou rouge BIO vinaigrette



Coleslaw BIO



Hachis végétarien pois féverole BIO, purée de pomme de terre et patate douce



Salade verte vinaigrette

Petit suisse aromatisé



Petit suisse nature et sucre



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.



Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 27 au 31 octobre 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi


Végétarien

Halloween!

Vendredi



Rôti de veau sauce Normande



Brocolis BIO et riz BIO



Camembert



Coulommiers



Compote de pomme poire



Compote de pomme



Cake fourré chocolat

Fruit de saison

Chou blanc Bio et maïs vinaigrette



Endive sauce bulgare



Marmite de saumon sauce crème



Haricots verts persillés



Pomme de terre



Brownies et crème anglaise



Velouté de carottes BIO à la vache qui rit



Steak haché de bœuf Bio au jus



Blé BIO aux petits légumes



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Madeleines

Compote de pomme

Pizza aux 3 fromages



Salade verte vinaigrette



Yaourt aromatisé



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pain et beurre

Petit suisse nature et sucre

Salade verte et fêta vinaigrette



Salade verte et emmental



Nuggets de volaille



Purée de potiron



Liégeois chocolat



Liégeois vanille



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.