

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



Ville de La-Celle-Saint-Cloud

Menu du 3 au 7 novembre 2025



Lundi

Végétarien

(segements) Pomelos et sucre

Coleslaw BIO



Coquillettes BIO et sauce fromagère



Crème dessert vanille



Crème dessert pistache



Compote de pomme poire

Cake fourré fraise

Mardi

Sauté de bœuf BIO sauce paprika



Haricots verts persillés



Boulghour BIO



Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus multfruit

P'tit moelleux marbré

Mercredi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Chou blanc BIO vinaigrette



Filet de lieu MSC sauce citron



Purée de brocolis



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Compote de pomme

Croissant

Région Grand Est

Jeudi

Salade verte et mimolette vinaigrette



Choucroute
(Saucisse de Francfort, poitrine de lard, saucisson à l'ail)



Choucroute
(Saucisse de volaille et rôti de dinde)



Chou blanc choucroute
Pommes de terre



Gâteau aux raisins secs



Lait chocolat

Moelleux citron

Vendredi

Cervelas et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette

Yaourt nature BIO et sucre



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison

Sablés 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.



Ville de La-Celle-Saint-Cloud

Menu du 10 au 14 novembre 2025



Lundi

Filet de lieu frais MSC sauce
Napolitaine



Riz BIO



Petits légumes

Emmental



Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

Fruit de saison

Madeleines

Mardi

Férié

Mercredi

Crêpe au fromage

Friand au fromage

Sauté de veau sauce marengo



Gratin chou-fleur béchamel
Fusillis BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

Jus de pomme

Pain et barre de chocolat

Jeudi



Végétarien

Hachis végétarien de lentilles



Salade verte et vinaigrette



Tomme blanche BIO



Carré de l'Est



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

Jus d'orange

Sablés de retz x2

Vendredi

Salade hypotrimma



Sauté de porc LR aux pommes



Sauté de poulet BIO aux pommes



Carottes BIO fondantes



Gâteau maison façon pain
D'épice



Fruit de saison

Cake fourré 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.



Ville de La-Celle-Saint-Cloud

Menu du 17 au 21 novembre 2025



Lundi

Végétarien

Salade verte vinaigrette et
buchette de chèvre

Salade verte vinaigrette et
emmental

Curry de pois chiche

Semoule BIO

Fan nappé vanille

Fan nappé caramel

Compote de pomme
Cake fourré fraise

Mardi

Coleslaw BIO

Chou blanc BIO vinaigrette soja

Marmite de saumon ASC sauce
oseille

Brocolis

Gâteau au chocolat et crème
anglaise

Yaourt nature et sucre
Roulé abricot

Mercredi

Rôti de bœuf RAV sauce
moutarde

Frites et ketchup

Saint Paulin

Mimolette

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Jus multivitamines
Pain au chocolat

Jeudi

Filet de colin MSC pané et citron

Purée de haricots verts

Yaourt nature BIO et sucre

Yaourt aromatisé BIO

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Petit suisse nature et sucre
Moelleux citron

Vendredi

Bolognaise de bœuf BIO

Pennes BIO et emmental râpé

Camembert

Coulommiers

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Fruit de saison
Cake fourré 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.



Ville de La-Celle-Saint-Cloud

Menu du 24 au 28 novembre 2025



Lundi

Emincé de bœuf LR sauce miel



Poêlée riz BIO sauce soja et miel,
brunoise de légumes



Saint Nectaire AOP BIO



Montcadi

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

Compote de pomme fraise
P'tit moelleux marbré

Mardi

Végétarien

Céleri BIO rémoulade



Radis BIO et beurre



Omelette



Purée de butternut et emmental
râpé



Poire au sirop

Cocktail de fruit

Fruit de saison
Moelleux citron

Mercredi

Salade verte vinaigrette et
mimolette



Salade verte vinaigrette et
emmental



Filet de colin MSC sauce aneth



Carottes BIO épicées



Semoule au lait



Riz au lait



Jus d'orange
Pain et confiture

Jeudi

Saucisse de porc au jus



Saucisse de volaille au jus



Haricots blancs à la tomate



Brie



Buchette de lait mélangé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre
Cake fourré abricot

Vendredi

(Segment) Pomelos et sucre

Salade Chinoise BIO vinaigrette
(Carottes BIO, haricot mungo, maïs,
chou blanc BIO)



Nuggets de poulet et ketchup



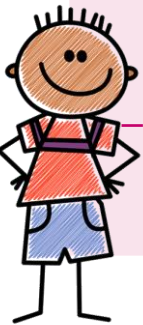
Haricots beurres persillés et blé BIO



Ile flottante



Fruit de saison
Sablés 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.



Ville de La-Celle-Saint-Cloud

Menu du 1^{er} au 5 décembre 2025



Lundi

Coleslaw BIO et mozzarella



Chou rouge BIO vinaigrette et fêta



Filet de lieu MSC sauce brunoise



Semoule BIO aux petits légumes



Yaourt aromatisé BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison
Cake fourré chocolat

Mardi

Velouté de pois cassé et vache
qui rit



Rôti de veau sauce Normande



Petit pois carottes



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre
Roulé fraise

Mercredi

Steak haché BIO au jus



Brocolis



Fusillis BIO



Comté



Cantal AOP



Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO



Compote de pomme
Pain et barre de chocolat



Région
Auvergne Rhône Alpes

Jeudi

Salade verte vinaigrette



Tartiflette (lardon de porc)



Tartiflette (lardon de dinde)



Gâteau à la crème de marron



Fruit de saison
P'tit moelleux marbré

Vendredi

Végétarien

Carottes râpées BIO vinaigrette



Chou blanc BIO vinaigrette



Hachis d'égrené de pois et
fêveroles BIO
(purée de patate douce)



Salade verte et vinaigrette



Crème dessert chocolat



Crème dessert praliné



Fromage blanc aromatisé
Sablés 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.



Ville de La-Celle-Saint-Cloud

Menu du 8 au 12 décembre 2025



Lundi

Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange

Radis BIO râpé vinaigrette
Sauté de poulet BIO sauce champignon

Frites et ketchup

Liégeois vanille

Liégeois chocolat

Jus d'orange
Cake fourré fraise

Mardi

Salade verte vinaigrette et mimolette

Salade verte vinaigrette et emmental

Marmite d'églefin MSC sauce crème

Semoule BIO

Compote de pomme poire

Compote de pomme

Fruit de saison
Petit beurre

Mercredi

Chou blanc BIO vinaigrette sauce soja

Céleri BIO sauce fromage blanc ciboulette

Sauté de bœuf RAV aux oignons

Purée de carottes BIO

Riz au lait

Semoule au lait

Yaourt aromatisé
Pain et barre de chocolat

Jeudi



Chili sin carne

Riz BIO

Fromage blanc nature et sucre

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Petit suisse nature et sucre
Madeleines

Vendredi

Cordon bleu

Epinards béchamel

Blé BIO
Tomme blanche BIO

Pont l'Evêque AOP

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Jus de pomme
Roulé abricot

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 décembre 2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Végétarien

Coleslaw BIO



Salade Chinoise BIO vinaigrette
(carottes BIO, haricot mungo maïs,
chou blanc BIO)



Egrené de pois féveroles BIO
sauce bolognaise



Fusillis BIO et emmental râpé



Petit suisse nature et sucre



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison

Cake fourré chocolat

Sauté de bœuf LR sauce
moutarde curry



Haricots verts persillés



Lentilles

Saint Nectaire AOP BIO



Edam

Fruit de saison BIO



Fruit de saïson BIO



Fromage blanc aromatisé

Pain au chocolat

Potage de légumes frais BIO et
vache qui rit
(Céleri, carottes BIO, pommes de
terre, crème liquide)



Filet de lieu MSC sauce citron



Blé BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus de raisin

Pain et beurre



Repas de fin d'année

Radis BIO et beurre



Endive sauce fromage blanc
ciboulette



Calamar à la Romaine et sauce
tartare

Poêlée de butternut ail et persil et
semoule BIO



Gélifié vanille

Gélifié chocolat

Fruit de saison

P'tit moelleux marbré



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 décembre 2025



Lundi

Salade verte vinaigrette et mimolette

Salade verte vinaigrette et emmental

Rôti de veau BIO sauce barbecue



Frites et ketchup

Compote de pomme



Compote de pomme poire



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Mardi

Velouté de lentilles et vache qui rit
(lentilles, crème, pommes de terre)



Filet de lieu MSC sauce crème



Haricots beurres persillés



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Compote de pomme

Cake aux pépites de chocolat

Mercredi

Pizza aux lardons de volaille



Salade verte et vinaigrette



Carré de l'est



Camembert



Beignet à la pomme

Jus d'orange

Pain et barre de chocolat

Jeudi

Joyeux Noël !



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.