

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Race à Viande



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



Circuit court origine France

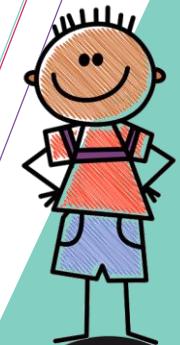


Label Rouge



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

Repas maternels



Ville de La Celle Saint Cloud

Menu du 05 au 09 janvier 2026



Lundi

Salade verte et maïs vinaigrette



Salade verte et croûtons vinaigrette



Risotto de coquillettes BIO (porc)



Risotto de coquille BIO (dinde)



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.

Mardi

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



Rôti de bœuf BIO sauce barbecue



Haricots beurres persillés



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé
Cake fourré abricot

Mercredi

Chou blanc BIO vinaigrette sauce soja et mozzarella



Céleri BIO rémoulade et mozzarella



Filet de lieu MSC sauce oseille



Fondue de poireaux



Mousse au chocolat au lait



Mousse au chocolat noir



Fruit de saison
Pain et beurre

Galette des rois

Jeudi

Carottes râpées BIO vinaigrette et olives noires



Coleslaw BIO vinaigrette



Gratin de pomme de terre et butternut (crème, Boursin)



Vendredi

Cervelas et cornichon



Roulade de volaille aux olives et cornichon



Poisson pané MSC et citron



Purée de carottes BIO et emmental râpé



Fruit de saison BIO



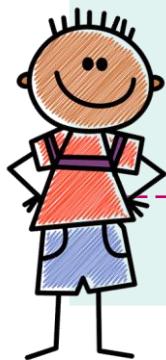
Fruit de saison BIO



Compote de pomme poire
Croissant



QUADRATURE RESTAURATION



Ville de La Celle Saint Cloud

Menu du 12 au 16 janvier 2026



Marmite d'Eglefin MSC sauce crème



Blé BIO
Petits légumes

Emmental



Edam

Fruit de saison BIO



Compote de pomme

Pain au lait

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.

Mardi

Carottes BIO râpées et mimolette vinaigrette



Sauté de veau aux olives



Pommes de terre persillées
Petits pois

Mercredi

Feuilleté chèvre miel



Friand au fromage



Steak haché BIO au jus



Frites et mayonnaise



Jeudi

Pomelos (segments) et sucre

Radis BIO et beurre



Escalope viennoise (dinde FR)



Pennes BIO et emmental râpé



Fromage blanc nature et sucre



Fromage aromatisé



Fruit de saison

Pain et beurre

Vendredi



Chili sin carne



Riz BIO



Samos



Petit moulé



Fuit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Sablés de retz



Ville de La Celle Saint Cloud

Menu du 19 au 23 janvier 2026



Lundi Végétarien

Salade verte et emmental vinaigrette
Salade verte et mimolette vinaigrette
Hachis végétarien égrené pois féveroles BIO (purée de pommes de terre et patate douce)



Mardi

Filet de lieu MSC sauce Napolitaine



Brocolis BIO
Coquillettes BIO emmental râpé



Saint Nectaire AOP



Mimolette

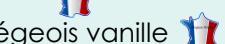
Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Liégeois chocolat



Liégeois vanille



Yaourt nature et sucre
Cake fourré au chocolat



Mercredi

Velouté de potiron et vache qui rit



Sauté de bœuf RAV sauce aux oignons



Epinards hachés béchamel



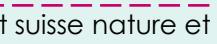
Pommes de terre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre
Pain au chocolat

Jeudi

Poisson pané MSC et citron



Risotto aux petits légumes (Carottes BIO et petits pois, parmesan)



Carré de l'Est



Brie



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Compote de pomme fraise
Petit moelleux marbré

Vendredi

Coleslaw BIO



Carottes BIO râpées vinaigrette



Rôti de porc LR BBC sauce moutarde



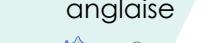
Rôti de dinde sauce moutarde



Poêlée de butternut ail et persil



Gâteau au chocolat et crème anglaise

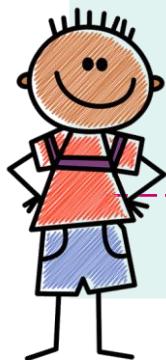


Fruit de saison
Sablés de retz



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 26 au 30 janvier 2026



Lundi

Radis BIO et beurre (râpés pour les mater)

Endive et sauce bulgare

Rôti de veau sauce Normande



Purée de potiron



Yaourt aromatisé BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison

Cake fourré fraise

Mardi



Mercredi

Omelette



Frites et ketchup



Cantal AOP

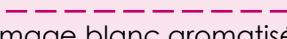


Gouda

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jeudi

Chou blanc BIO vinaigrette à l'indienne

Chou rouge BIO maïs vinaigrette

Blanquette d'Eglefin MSC



Semoule BIO



Macaronis BIO et emmental râpé



Camembert



Tomme blanche BIO



Fruit de saison BIO

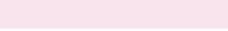


Fruit de saison BIO



Compote de pomme fraise

Pain et confiture



Yaourt aromatisé



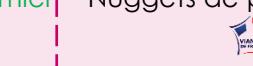
Roulé abricot

Vendredi

Carottes râpées BIO vinaigrette sauce soja et emmental

Salade hollandaise BIO et mimolette

Nuggets de poulet et ketchup



Brocolis beurre



Ille flottante

Fruit e 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 Cella Saint Cloud

Menu du 02 au 06 février 2026



Lundi

C'est la Chandeleur !

Salade verte vinaigrette et emmental



Salade verte vinaigrette et mimolette



Rôti de porc LR BBC à la diable



Rôti de dinde sauce à la diable



Pommes de terre persillées



Crêpe et confiture



Compote de pomme poire

Cake fourré abricot

Mardi

Pomelos (segment) et sucre

Céleri BIO rémoulade



Colin MSC sauce aurore



BLÉ BIO



Haricots beurre persillés



Mercredi

Velouté de potiron et vache qui rit



Sauté de poulet BIO sauce crème ciboulette



Purée de butternut



Petit suisse nature et sucre



Petit suisse aromatisé



Jeudi



Carottes BIO râpées vinaigrette au miel



Chou rouge BIO vinaigrette



Bolognaise à l'égrené de pois féverolles BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Vendredi

Salade de pennes BIO à l'Italienne



Salade gourmande BIO et mozza (boulghour et quinoa)



Emincé de bœuf BIO sauce aux oignons



Brocolis BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Compote de pomme

Petit beurre



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 09 au 13 février 2026



Lundi

Radis râpée BIO sauce fromage blanc ciboulette



Filet de lieu frais MSC sauce oseille



Haricots verts persillés



Gâteau aux pommes



Fruit de saison
Madeleines

Mardi



Coleslaw BIO
Chou blanc BIO vinaigrette sauce soja



Curry de lentilles



Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Yaourt aromatisé BIO



Fromage blanc aromatisé

Sablés de retz

Mercredi

Potage de carottes BIO et vache qui rit



Sauté de veau sauce aux épices



Choux de Bruxelles béchamel



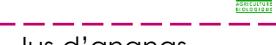
Semoule BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus d'ananas

Cake au chocolat maison

Jeudi

Salade de betteraves, féta et vinaigrette au miel



Macédoine mayonnaise et mozza



Hachis parmentier à l'égrené de bœuf BIO



Salade verte vinaigrette



Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille aux olives



Calamars sauce béarnaise

Gratin de brocolis BIO béchamel et emmental râpé, et pommes de terre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Yogurt nature et sucre



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 16 au 20 février 2026



Lundi

Sauté de bœuf BIO bourguignon



Frites et ketchup

Camembert
Coulommiers

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO



Fruit de saison

Petit beurre

Mardi gras

Omelette

Epinards béchamel

Riz BIO



Comté AOP



Mimolette

Beignet aux pommes

Mercredi

Friand au fromage

Crêpe au fromage

Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



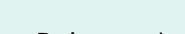
Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé



Pain au chocolat

Nouvel an Chinois

Jeudi

Porc BBC LR sauce caramel



Sauté de dinde sauce caramel



Nouilles aux légumes

Yaourt nature BIO et sucre



Litchis au sirop



Fruit de saison

Petit moelleux marbré

Vendredi

Carottes BIO vinaigrette et



Chou blanc BIO vinaigrette
sauce soja



Poisson pané MSC et citron



Purée de pommes de terre

Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc 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 23 au 27 février 2025

Lundi



Chou blanc BIO et maïs vinaigrette



Chou rouge BIO et maïs vinaigrette



Légumes à l'orientale



Semoule BIO



Crème dessert chocolat



Crème dessert vanille



Jus de pomme

Pain et beurre

Mardi

Velouté de potiron et vache qui rit



Sauté de veau FR sauce provençale



Gratin de gnocchis à la carottes



Fruit de saison BIO



Mercredi

Salade iceberg



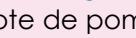
Potatoes et ketchup

cheddar

Compote de pomme poire



Compote de pomme fraise



Fruit de saison

Pain et barre de chocolat

Jeudi

Salade de pommes de terre et féta



Salade de riz BIO et féta



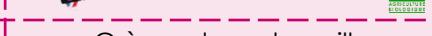
Filet de colin MSC sauce Napolitaine



Petit pois



Fruit de saison BIO



fruit de saison BIO



Crème dessert vanille



Pain et confiture

Vendredi

Salade verte vinaigrette et croutons



Croiflette (crozet BIO) Porc



Croiflette (crozet BIO) dinde



Yaourt nature BIO et sucre



yaourt aromatisé BIO



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 02 au 06 mars 2026



Lundi

Filet de lieu MSC sauce curry



Purée de pommes de terre

Emmental



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait fraise

Madeleines

Mardi

Carottes BIO râpées et féta vinaigrette



Céleri BIO rémoulade et mozza



Rôti de bœuf BIO au jus



Poêlée de patate douce et potiron ail et persil



Riz BIO



Tarte au chocolat



Yaourt nature et sucre

Pain et confiture

Mercredi

Végétarien

Potage de lentilles



Pizza Margarita



Salade verte et vinaigrette



Fromage blanc nature et sucre



Fromage blanc aromatisé



Jus multifruits

Pain au chocolat

Jeudi

Salade verte et maïs vinaigrette



Salade verte et emmental



Gratin de penne BIO au saumon ASC



Liégeois chocolat



Liégeois vanille



Compote de pomme

Pain et beurre

Vendredi

Boulettes de bœuf BIO sauce épices



Haricots beurre persillés



Carre de l'Est



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Compote de pomme fraise

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.

