

Dans mon assiette il y a ...



Repas maternels



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



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

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

Semoule BIO

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

Riz BIO

Mousse au chocolat au lait

Mousse au chocolat noir

Fruit de saison
Pain et beurre

Galette des rois

Jeudi

Végétarien

Carottes râpées BIO vinaigrette et
olives noires

Coleslaw BIO vinaigrette

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

Galette des rois

Yaourt aromatisé
Madeleines

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

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 12 au 16 janvier 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Marmite d'Eglefin MSC sauce
crème



Blé BIO



Petits légumes

Emmental



Edam

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Compote de pomme

Pain au lait

Carottes BIO râpées et mimolette
vinaigrette



Céleri BIO rémoulade et
mimolette



Sauté de veau aux olives



Pommes de terre persillées
Petits pois

Crème dessert vanille



Crème dessert chocolat



Petit suisse nature et sucre

Cake fourré fraise

Feuilleté chèvre miel



Friand au fromage

Steak haché BIO au jus



Frites et mayonnaise

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Cake marbré maison

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

Riz BIO



Samos



Petit moulé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

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 19 au 23 janvier 2026



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte et emmental
vinaigrette

Salade verte et mimolette
vinaigrette

Hachis végétarien **égrené pois
féveroles BIO** (purée de pommes
de terre et patate douce)



Filet de lieu MSC sauce
Napolitaine



Velouté de potiron et vache qui rit



Sauté de bœuf RAV sauce aux
oignons



Poisson pané MSC et citron



Coleslaw BIO
Carottes BIO râpées vinaigrette



Rôti de porc LR BBC sauce
moutarde



Rôti de dinde sauce moutarde



Brocolis BIO



Coquillettes BIO emmental râpé



Saint Nectaire AOP



Mimolette

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Epinards hachés béchamel



Pommes de terre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

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



Carré de l'Est



Brie



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Poêlée de butternut ail et persil



Gâteau au chocolat et crème
anglaise



Fruit de saison
Sablés de retz



Yaourt nature et sucre
Cake fourré au chocolat

Compotes de pomme
Madeleines

Petit suisse nature et sucre
Pain au chocolat

Compote de pomme fraise
Petit 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 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



Omelette



Frites et ketchup

Cantal AOP



Gouda

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc aromatisé

Mercredi

Chou blanc BIO vinaigrette à
l'indienne



Chou rouge BIO mais vinaigrette



Blanquette d'Eglefin MSC



Semoule BIO



Crème dessert chocolat



Crème dessert vanille



Compote de pomme fraise

Pain et confiture

Jeudi

Sauté de dinde BIO sauce au miel



Macaronis BIO et emmental râpé



Camembert



Tomme blanche BIO



Fruit de saison BIO



fruit de saison BIO



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



Ile 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

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Yaourt nature et sucre
Petit moelleux marbré

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

Fruit de saison
Cake à la fleur d'oranger maison

Jeudi



Carottes BIO râpées vinaigrette au miel

Chou rouge BIO vinaigrette

Bolognaise à l'égrené de pois féverolles BIO

Pennet BIO et emmental râpé

Mousse au chocolat

Mousse au chocolat noir

Fruit de saison
Croissant

Vendredi

Salade de penne 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



Radis BIO et beurre

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



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Compote de pomme fraise
Cake fourré fraise

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



Yaourt 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



Poisson pané MSC et citron



Purée de pommes de terre

Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et sucre



Petit suisse aromatisé

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 23 au 27 février 2025



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Chou blanc BIO et maïs
vinaigrette



Chou rouge BIO et maïs
vinaigrette



Légumes à l'orientale



Semoule BIO



Velouté de potiron et vache qui rit



Sauté de veau FR sauce
provençale



Gratin de gnocchis à la
carottes
BIO



Salade iceberg

Burger party (Steak haché BIO)



Potatoes et ketchup

cheddar

Compote de pomme poire



Compote de pomme fraise



Fruit de saison

Pain et barre de chocolat

Salade de pommes de terre et
fêta



Salade de riz BIO et fêta



Filet de colin MSC sauce
Napolitaine



Petit pois



Fruit de saison BIO



fruit de saison BIO



Crème dessert vanille

Pain et confiture

Salade verte vinaigrette et
croutons



Crozet (crozet BIO) Porc



Crozet (crozet BIO) dinde



Yaourt nature BIO et sucre



yaourt aromatisé BIO



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.



QUADRATURE RESTAURATION

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 fête
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

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
épicées



Haricots beurre persillés



Semoule BIO



Carré de l'Est



Brie



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.

