

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



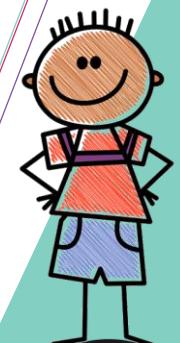
Circuit court origine France



Label Rouge



Certification Environnementale
Niveau 2



Ville de La Celle Saint Cloud

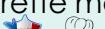
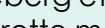
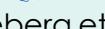
Menu du 9 au 13 mars 2026



Lundi



Salade iceberg et emmental vinaigrette maison



Salade iceberg et croûtons vinaigrette maison

Hachis végétarien de lentilles



Yaourt aromatisé BIO



Yaourt nature BIO et sucre

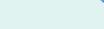
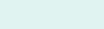
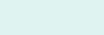


Fruit de saison

Sablés de retz

Mardi

Salade de penne BIO au pesto (Pennes, olives, mozzarella, ciboulette)



Taboulé BIO et mozzarella

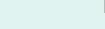
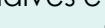
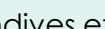
Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons



Frites et ketchup

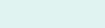
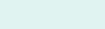
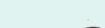
Mercredi

Radis BIO et beurre

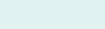
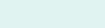
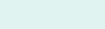


Endives et noix vinaigrette maison

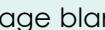
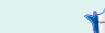
Filet de lieu MSC sauce crème ciboulette



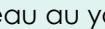
Epinards à la béchamel



Semoule au lait



Riz au lait

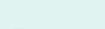


Fromage blanc aromatisé Gâteau au yaourt maison

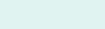
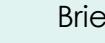
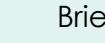
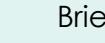
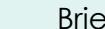
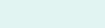
Région Ile-de-France
Jeudi



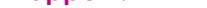
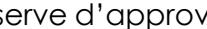
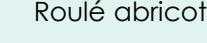
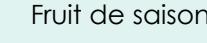
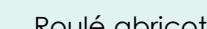
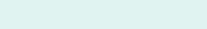
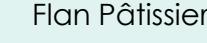
Blanquette de dinde BIO aux champignons de Paris



Riz BIO



Brie



Ville de La Celle Saint Cloud

Menu du 16 au 20 mars 2026



Lundi

Rôti de veau FR sauce Normande
(crème, champignons, échalotes)



Carottes BIO Vichy



Riz BIO



Petit suisse nature et sucre



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Compote de pomme fraise
Roulé fraise

Mardi *Végétarien*

Salade mâche et mandarine vinaigrette balsamique



Egrené de pois féveroles BIO sauce bolognaise



Penne BIO et emmental râpé



Yaourt aromatisé BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Lait fraise
Croissant

Mercredi

Crêpe au fromage

Friand au fromage

Steak haché BIO au jus



Choux-fleurs béchamel



Fruit de saison BIO



Jus de pomme
Pain et beurre

Jeudi

Carottes râpées BIO vinaigrette au miel



Céleri BIO rémoulade



Cordon bleu



Vendredi

Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Saint Nectaire AOP



Mimolette

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Compote de pomme poire
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 23 au 27 mars 2026



Lundi

Salade iceberg et mimolette
vinaigrette maison

Salade iceberg et emmental
vinaigrette maison

Filet de lieu frais MSC sauce à
l'estragon

Blé BIO

Cocktail de fruits

Poire au sirop

Fruit de saison

Roulé abricot

Mardi

Salade de lentilles et féta



Salade gourmande BIO et féta
(Boulgour et Quinoa)



Omelette



Epinards béchamel



Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Yaourt aromatisé

Sablés de retz

Mercredi

Soupe printanière vache qui rit
(Petits pois, crème, pdt, vache qui rit)



Sauté de boeuf RAV sauce
épices



Riz BIO et carottes BIO



Jeudi

Pomelos et sucre

Radis BIO et beurre

Marmite de poisson MSC à la
crème



Purée de butternut et
emmental râpé



Vendredi

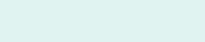
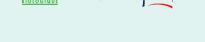
Céleris BIO rémoulade



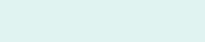
Carottes BIO râpées



Emincé de poulet BIO au jus



Haricots verts et pommes de
terre ail et persil



Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et sucre



Gâteau maison marbré et à la
Noix de coco

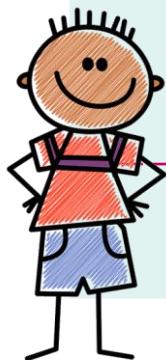


Fruit de saison

Cake fourré à la 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 30 mars au 3 avril 2026



Lundi

Carottes râpées BIO vinaigrette au miel



Chou blanc BIO vinaigrette sauce soja



Rôti de porc LR BBC sauce moutarde



Rôti de dinde sauce moutarde



Lentilles au jus

Mardi

Salade verte et mozzarella

Salade verte et féta

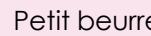
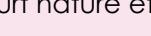
Filet de colin MSC sauce à l'aneth



Brocolis BIO



Fruit de saison BIO



Mousse au chocolat

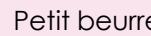


Mousse au chocolat noir



Fruit de saison

Yaourt nature et sucre



Cake fourré chocolat

Mercredi

Nuggets de poulet

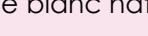


Frites et mayonnaise

Saint Paulin



Fruit de saison BIO

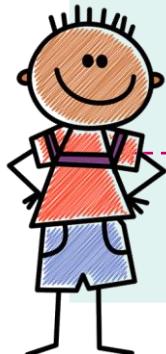


Fromage blanc nature et sucre



Ville de La Celle Saint Cloud

Menu du 6 au 10 avril 2026



Lundi

Férié

Mardi

Salade iceberg et mimolette vinaigrette



Salade iceberg et emmental



Sauté de veau aux olives



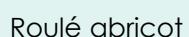
Purée de haricots verts



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre



Roulé abricot

Mercredi

Marmite d'Eglefin sauce aurore



Fondue de poireau et fusillis BIO



Emmental



Montcadi

Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain et confiture

Jeudi

Chou blanc BIO vinaigrette sauce soja



Endives sauce fromage blanc ciboulette



Steak haché BIO au jus



Frites et ketchup

Yaourt BIO aromatisé



Yaourt nature BIO et sucre

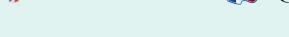


Fruit de saison

Madeleines

Vendredi

Carottes râpées BIO et mozzarella



Radis râpés BIO vinaigrette



Omelette



Duo de brocoli BIO et choux-fleurs



Riz au lait



Semoule au lait



Compote de pomme poire

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 13 au 17 avril 2026



Lundi

Végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



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



Salade verte vinaigrette



Camembert



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre
Petits beurres

Salade iceberg et emmental vinaigrette



Salade iceberg et mimolette vinaigrette



Sauté de porc LR BBC sauce caramel



Sauté de dinde sauce caramel



Haricots beurre persillés



Riz BIO

Yaourt nature BIO et sucre



Yaourt BIO aromatisé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison
Sablés de retz

Mercredi

Sauté de bœuf RAV sauce paprika



Carottes BIO aux épices et pommes de terre



Saint Nectaire AOP

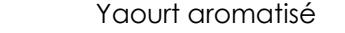


Edam

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé
Croissant

Jeudi

Coleslaw BIO



Céleri BIO rémoulade



Cordon bleu



Coquillettes semi-complètes BIO locales et emmental râpé



Purée de potiron et emmental râpé



Gâteaux aux raisins secs



Fruit de saison
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.



Ville de La Celle Saint Cloud

Menu du 20 au 24 avril 2026



Lundi

Radis BIO et beurre

Pomelos et sucre

Rôti de bœuf BIO sauce miel moutarde

Blé BIO aux petits légumes

Liégeois chocolat



Liégeois vanille



Fruit de saison

Madeleines

Mardi

Salade de fusillis BIO à l'orientale et féta

Taboulé BIO et mozzarella

Filet de colin MSC sauce aurore

Haricots verts persillés

Semoule BIO

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Jus de pomme

Cake fourré fraise

Mercredi

Carottes BIO râpées vinaigrette

Chou rouge BIO râpé vinaigrette

Sauté de poulet BIO à la Basquaise

Riz BIO

Yaourt nature BIO et sucre

Yaourt BIO aromatisé

Fruit de saison

Pain et confiture

Jeudi



Œuf dur mayonnaise

Macédoine œuf dur mayonnaise

Gnocchettis BIO sauce au pesto et emmental râpé

Vendredi

Calamars à la romaine et sauce tartare

Purée de courgettes BIO

Cantal AOP

Gouda

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Yaourt aromatisé

Pain et 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 27 avril au 1^{er} mai 2026



Lundi

Feuilleté chèvre miel



Feuilleté camembert



Filet de lieu MSC sauce crème ciboulette



Epinards béchamel



Pommes de terre



Fruit de saison BIO

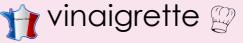


Lait chocolat

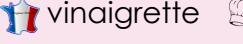
Cake fourré abricot

Mardi

Salade iceberg et emmental



Salade iceberg et maïs



Sauté de veau marengo



Brocolis BIO



Blé BIO



Tarte au chocolat



Fruit de saison

Pain et barre de chocolat

Mercredi



Végétarien

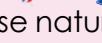
Quiche chèvre courgettes BIO



Salade verte vinaigrette



Petit suisse aromatisé



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

Yaourt nature et sucre

Cake fourré chocolat

Jeudi

Céleri BIO vinaigrette au miel et mozzarella



Endives sauce bulgare et féta



Jambon de porc LR



Jambon de dinde



Purée de carottes BIO



Vendredi

Férié



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.