

# Dans mon assiette il y a ...



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



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

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Compote de pomme

Madeleines

**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



Flan Pâtissier



Fruit de saison

Roulé abricot

**Vendredi**

Filet de colin pané MSC et  
citron



Purée de brocolis BIO



Cantal AOP



Edam

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

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 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



Compote de pomme fraise  
Roulé fraise



## Mardi *Végétarien*



Salade mâche et mandarine  
vinaigrette balsamique

Salade d'agrumes



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



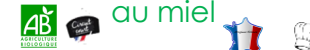
Fruit de saison BIO



Jus de pomme  
Pain et beurre

## Jeudi

Carottes râpées BIO vinaigrette  
au miel



Céleri BIO rémoulade



Cordon bleu



Semoule BIO et petits légumes



Crème dessert vanille



Crème dessert chocolat



Fruit de saison  
Petits beurres

## Vendredi

Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Saint Nectaire AOP



Mimolette

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.



QUADRATURE RESTAURATION

# 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



Végétarisme

Salade de lentilles et fêta  
Salade gourmande BIO et fêta  
(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 bœuf RAV sauce  
épices

Riz BIO et carottes BIO

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Petit suisse nature et sucre

Pain et pâte à tartiner

Jeudi

Pomelos et sucre

Radis BIO et beurre  
Marmite de poisson MSC à la  
crème

Purée de butternut et  
emmental râpé

Gâteau maison marbré et à la  
Noix de coco

Fruit de saison

P'tit moelleux marbré

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

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

Mousse au chocolat



Mousse au chocolat noir

Fruit de saison

Cake fourré chocolat

## Mardi

Salade verte et mozzarella

Salade verte et féta

Filet de colin MSC sauce à  
l'aneth

Brocolis BIO



Penne BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

Yaourt nature et sucre

Petit beurre

## Mercredi

Nuggets de poulet



Frites et mayonnaise

Saint Paulin



Edam

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

Fromage blanc nature et sucre

Pain au chocolat

## Repas du printemps

## Jeudi

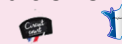
Salade cocotte et emmental  
(Œuf dur, croûtons, salade iceberg,  
vinaigrette)



Navarin d'agneau FR



Pommes de terre persillées



Tiramisu



Chocolat de Pâques



Petit suisse nature et sucre

Sablés de Retz

## Vendredi

Chou rouge BIO vinaigrette



Coleslaw BIO



Curry de pois chiche  
(Lait de coco, courgettes BIO, pois  
chiche, dés de tomate)



Semoule BIO



Petit suisse aromatisé



Petit suisse nature et sucre



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 6 au 10 avril 2026



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

*Végétarien*

Férié

Salade iceberg et mimolette vinaigrette



Salade iceberg et emmental



Sauté de veau aux olives



Purée de haricots verts



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

Petit suisse nature et sucre

Roulé abricot

Marmite d'Eglefin sauce aurore



Fondue de poireau et fusillis BIO



Emmental



Montcadi

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

Jus de pomme

Pain et confiture

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

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**

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



Salade verte vinaigrette



Camembert



Brie



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre  
Petits beurrés

**Mardi**

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  
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



Yaourt aromatisé  
Croissant

**Jeudi**

Coleslaw BIO



Céleri BIO rémoulade



Cordon bleu



Coquillettes semi-complètes  
BIO locales et emmental râpé



Crème dessert chocolat



Crème dessert vanille



Lait fraise  
Cake fourré abricot

**Vendredi**

Choux-fleurs fleurette  
vinaigrette fromage blanc  
ciboulette



Haricots verts vinaigrette



Filet de colin MSC sauce oseille



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 fêta



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



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Compote de pomme

Pain au chocolat

## 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<sup>er</sup> mai 2026



## Lundi

Feuilleté chèvre miel



Feuilleté camembert



Filet de lieu MSC sauce crème  
ciboulette



Epinards béchamel



Pommes de terre



Fruit de saison BIO



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 fêta



Jambon de porc LR



Jambon de dinde



Purée de carottes BIO



Crème dessert vanille



Crème dessert chocolat



Fruit de saison

Pain et confiture

## 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.