

# 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 4 au 8 mai 2026



## Lundi

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



Salade de riz BIO et mozzarella  
(Riz BIO, tomates, maïs, persil)



Filet de lieu MSC sauce Sicilienne

(Tomates cerises, sauce tomates, olives, câpres)



Haricots verts persillés



Fruit de saison BIO

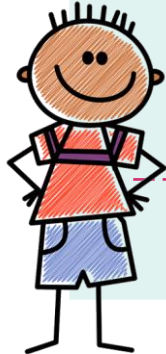


Fruit de saison BIO



Compote de pomme

Roulé abricot



## Mardi



Salade verte et croûtons



Salade verte et maïs



Omelette



Frites et ketchup

Liégeois chocolat



Liégeois vanille



Fruit de saison

Madeleines

## Mercredi

Carottes râpées BIO mimolette



Coleslaw BIO mimolette



Sauté de bœuf RAV sauce aux oignons



Brocolis BIO



Semoule au lait



Riz au lait



Fromage blanc aromatisé

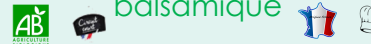
Gâteau au yaourt maison

## Jeudi

Concombres BIO sauce bulgare à part



Tomates BIO vinaigrette balsamique



Carbonara porc



Carbonara dinde



Macaronis BIO et emmental râpé



Purée de pomme fraise



Compote de pomme pêche



Fruit de saison

P'tit moelleux marbré

## 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.



# Ville de La Celle Saint Cloud



Menu du 11 au 15 mai 2026

Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Salade iceberg et mimolette



Salade iceberg et croutons



Dahl de lentilles



Semoule BIO



Crème dessert vanille



Crème dessert chocolat



Petit suisse nature et sucre

Cake fourré chocolat

Tomates BIO mozzarella



Concombres BIO vinaigrette maison et mozza



Rôti de bœuf RAV sauce tartare



Purée de courgettes BIO



Petit suisse aromatisé



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison

Croissant

Piémontaise sans viande et emmental  
(Pommes de terre, tomates, mayonnaise, œufs durs)

Salade de blé BIO



Filet de colin MSC sauce aurore



Haricots beures persillés



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain et beurre

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.



QUADRATURE RESTAURATION

# Ville de La Celle Saint Cloud

Menu du 18 au 22 mai 2026



Lundi

Végétarien

Région Occitanie

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Riz BIO aux lentilles à la libanaise  


(Riz BIO, lentilles, huile d'olive, cumin, curcuma)

Sauce à part au yaourt, ail sel, oignons frits



Cassoulet (Saucisse de Toulouse) 

Saucisse de volaille 



Cassoulet (Haricots blancs, chapelure, tomates) 

Tomme noire des Pyrénées IGP 



Melon BIO  



Fruit de saison  
Cake fourré fraise

Marmite de cabillaud MSC sauce aurore  

Frites et ketchup

Yaourt nature BIO et sucre  

Yaourt BIO aromatisé  

Fruit de saison BIO  

Fruit de saison BIO  

Petit suisse nature et sucre  
Pain et pâte à tartiner

Tomates BIO vinaigrette balsamique et mozza  

Carottes râpées BIO et féta  

Sauté de veau sauce aux épices  

Courgettes BIO aux herbes de Provence  

Gâteau à la crème de marron 

Fruit de saison  
Sablés de retz


Concombres BIO sauce fromage blanc ciboulette  

Céleri BIO rémoulade  

Filet de poisson pané MSC et citron 

Semoule BIO aux petits légumes  

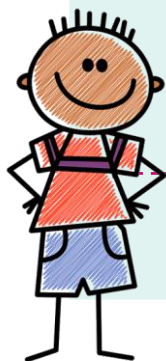
Flan nappé caramel 

Gélifié vanille 

Fruit de saison  
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 25 au 29 mai 2026



Lundi

Férié

Mardi

Tomates BIO vinaigrette et emmental  
Salade verte et mimolette vinaigrette

Blanquette de cabillaud MSC

Pennes BIO et emmental râpé

Crème dessert chocolat

Crème dessert vanille

Lait chocolat  
Roulé fraise

Mercredi

Rôti de bœuf RAV sauce barbecue dosette

Ratatouille BIO

Riz BIO

Saint Paulin

Mont cadi

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Compote de pomme fraise  
Pain au chocolat

Jeudi *Végétarien*

Pastèque BIO

Gratin de gnocchis chèvre, pesto et courgettes BIO  
(Gnocchis, pesto, chèvre, purée de tomates, courgettes BIO)

Salade verte vinaigrette

Gâteau à la noix de coco

Petit suisse nature et sucre  
Sablés de retz

Vendredi

Cervelas et cornichon

Roulade de volaille et cornichon

Sauté de poulet BIO sauce curry coco

Purée de haricots verts et emmental râpé

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Jus d'ananas  
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 1<sup>er</sup> au 05 juin 2026

Lundi



Hachis végétarien de lentilles



Salade verte vinaigrette



Cantal AOP



Emmental



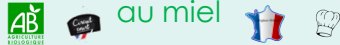
Melon BIO



Compote de pomme  
Cake fourré chocolat

Mardi

Carottes râpées BIO vinaigrette  
au miel



Céleri râpé BIO vinaigrette au  
miel



Sauté de bœuf BIO sauce  
paprika



Duo de brocolis BIO et choux  
fleurs



Semoule au lait



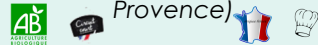
Riz au lait



Fruit de saison  
Madeleines

Mercredi

Salade Grecque BIO  
(Concombres BIO, tomates, olives  
noires, féta, huile d'olive, herbe de  
Provence)



Salade verte et féta vinaigrette



Filet de colin MSC sauce oseille



Blé BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc nature et sucre  
Pain et confiture

Jeudi

Salade pâtes BIO au surimi MSC  
et emmental



Salade de pommes de terre  
aux échalotes et emmental



Nuggets de poulet



Courgettes BIO à la  
provençale



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus multifruits  
Petit beurre

Vendredi

Marmite de dorade sébaste



Riz BIO



Vache qui rit BIO



Samos

Fruit de saison



Yaourt aromatisé  
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 8 au 12 juin 2026



## Lundi

Pastèque BIO



Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Mousse au chocolat au lait



Mousse au chocolat noir



Petit suisse nature et sucre  
Roulé abricot

## Mardi



Tempeh de lupin BIO à a  
provençale



Ratatouille BIO et tortis BIO  
emmental râpé



Saint Nectaire AOP



Gouda

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait chocolat  
Sablés de retz

## Mercredi

Crêpe au fromage

Friand au fromage

Sauté de veau sauce aux  
champignons



Haricots verts persillés



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé  
Croissant



## Jeudi



Emincé de poulet BIO sauce  
chili et haricots rouges



Wrap tortillas

Riz BIO



Cheddar



Fruit de saison BIO



Compote de pomme  
Cake fourré fraise

## Vendredi

Tomates BIO mozzarella  
Salade verte vinaigrette et  
emmental

Calamars à la romaine et  
sauce tartare

Petit pois carottes



Tarte au 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 15 au 19 juin 2026



Lundi

Melon BIO



Filet de colin MSC sauce Napolitaine



Purée de courgettes BIO



Emmental



Gouda

Liégeois chocolat



Liégeois vanille



Fruit de saison  
Madeleines

Mardi

Empañadas  
(viande hachée)

Rôti de bœuf BIO sauce chimichurri



Frites



Fromage blanc et sucre



Fruit de saison  
Cake fourré au chocolat

Mercredi

Tomates BIO vinaigrette balsamique



Concombres BIO sauce bulgare



Sauté de poulet BIO crème ciboulette



Brocolis BIO



Glace cône chocolat

Glace cône vanille

Jus de pomme  
Pain et pâte à tartiner

Jeudi



Œuf dur mayonnaise



Houmous



Bolognaise égrené pois et fèves BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Compote de pomme  
Pain au chocolat

Vendredi

Steak haché BIO au jus



Epinards béchamel et emmental râpé



Riz BIO



Cantal AOP



Mont cadé

Fruit de saison



Yaourt aromatisé  
Roulé 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 22 au 26 juin 2026



## Lundi

Filet de lieu frais MSC sauce  
brunoise



Petit pois

Blé BIO



Camembert



Coulommiers



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

Lait chocolat

Cake fourré chocolat

## Mardi



Légumes couscous  
(Pois chiche, courgettes BIO, carottes  
BIO, navets, épices couscous)



Semoule BIO



Saint Paulin



Mont cadé

Pastèque BIO



Fruit de saison

Petit beurre

## Mercredi



Saucisson à l'ail cornichon

Roulade de volaille et  
cornichon



Sauté de bœuf RAV  
bourguignon



Carottes BIO et pommes de  
terre



Yaourt BIO nature et sucre



Yaourt BIO aromatisé



Jus d'ananas



Pain et barre de chocolat

## Jeudi

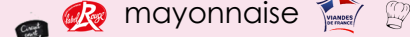
Concombres BIO sauce  
vinaigrette



Tomates BIO et maïs vinaigrette



Rôti de porc froid LR et  
mayonnaise



Rôti de dinde froide et  
mayonnaise



Haricots beurres persillés



Gâteau au chocolat et crème  
anglaise



Fruit de saison

Madeleines

## Vendredi

Salade verte et emmental  
vinaigrette maison



Salade verte mimolette  
vinaigrette maison



Gratin de macaronis BIO au  
saumon

Emmental râpé



Purée de pomme poire

Compote de pomme pêche



Yaourt aromatisé

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.



QUADRATURE RESTAURATION

# Ville de La Celle Saint Cloud

Menu du 29 juin au 03 juillet 2026



Lundi

Rôti de veau froid et sauce tartare



Brocolis BIO



Pommes de terre



Cantal AOP



Mimolette

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

Compote de pomme

Cake fourré abricot

Mardi

Tomates BIO et maïs vinaigrette



Tomates BIO vinaigrette



Marmite d'Eglefin MSC



Riz BIO



Glace cône vanille

Glace cône chocolat

Fruit de saison

Sablés de retz

Mercredi

Friand au fromage

Nems aux légumes

Steak haché BIO au jus



Ratatouille BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

Jus d'orange

Madeleines



GERMANY

Jeudi

Kraut salat  
(Salade chou blanc BIO)



Curry wurst  
(saucisse de porc et sauce curry)

Curry wurst  
(saucisse de volaille et sauce curry)



Frites



Beignet aux pommes

Fruit de saison

Roulé fraise

Vendredi

Melon BIO *Végétarien*



Quiche courgettes BIO et chèvre



Salade verte vinaigrette



Fruit de saison

Jus de pomme

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.



QUADRATURE RESTAURATION