

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



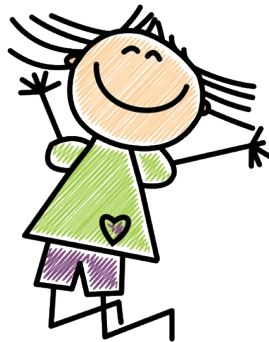
Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



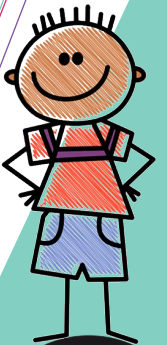
Circuit court origine France



Label Rouge



Certification Environnementale
Niveau 2



Ville de La Celle Saint Cloud



Menu du 6 au 10 juillet 2026



Lundi

Pastèque BIO



Sauté de bœuf BIO sauce au miel



Haricots verts persillés



Gâteau aux pommes et crème anglaise



Pain et beurre
Fruit de saison

Mardi



Végétarien

Hachis végétarien de pois féverolles BIO



Salade verte vinaigrette



Petit suisse nature et sucre



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

Madeleines
Fromage blanc aromatisé

Mercredi

Feuilleté chèvre miel



Feuilleté camembert



Filet de poisson pané MSC et citron



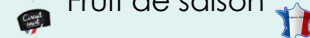
Courgettes BIO à la provençale



Fruit de saison



Fruit de saison



Cake marbré maison
Compote de pomme fraise

Jeudi

Paëlla

(pilon de poulet BIO, chorizo, ail, épices paella)



Paëlla sans porc

(pilon de poulet BIO, merguez, ail, épices paella)



Riz BIO Paëlla

(riz BIO, petits pois, poivrons, oignons)



Mont cadri

Melon BIO d'Espagne



Pain au chocolat
Jus d'orange

Vendredi

Salade verte et mimolette vinaigrette



Salade verte et emmental vinaigrette



Rôti de porc LR BBC et mayonnaise



Rôti de dinde et mayonnaise



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



Cône vanille

Cône chocolat

Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison



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 juillet 2026



Lundi

Rôti de veau sauce Normande



Brocolis et pommes de terre persillées



Cantal AOP



Saint Paulin



Melon BIO



Lait chocolat
Cake fourré fraise

Mardi

Mercredi

Salade de pâtes BIO au surimi



Taboulé BIO



Filet de lieu MSC sauce
brunoise



Ratatouille BIO



Riz BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre
Pain et pâte à tartiner

Jeudi

Tomates et salade



Burger party
(Steak haché BIO)



Frites et ketchup

Cheddar

Brownies



Roulé abricot
Fruit de saison

Vendredi

Pastèque BIO



Bolognaise de lentilles
(Lentilles, carottes BIO, sauce tomate)



Pennes BIO et emmental râpé



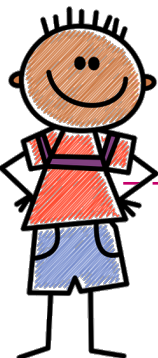
Compote de pomme banane



Compote de pomme fraise



Fruit de saison
Cake nature maison



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 20 au 24 juillet 2026

Lundi

Pastèque BIO



Marmite de dorade sébaste
sauce crème



Purée de courgettes BIO



Crème dessert vanille



Crème dessert pistache



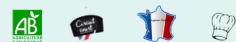
Fruit de saison
Cake fourré abricot

Mardi

Concombres BIO sauce
vinaigrette



Céleri BIO rémoulade



Rôti de bœuf et sauce tartare



Haricots beurres persillés



Flan pâtissier

Petit suisse nature et sucre
Pain et beurre

Mercredi



Piémontaise sans viande
(Pommes de terre, tomates,
mayonnaise, œufs durs, sauce salade)

Salade de blé BIO

(Blé BIO, tomates, concombres BIO,
maïs, sauce salade)



Omelette



Carottes BIO aux épices



Fruit de saison



Fruit de saison



Jus d'orange
Croissant

Jeudi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et
cornichon



Gratin de macaronnis BIO au
saumon ASC



Fruit de saison



Fruit de saison



Compote de pomme poire
Roulé fraise

Vendredi

Salade verte et maïs
vinaigrette



Salade verte et croûtons
vinaigrette



Pizza aux lardons de volaille



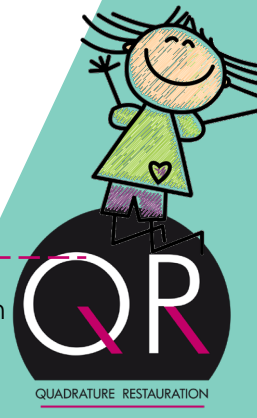
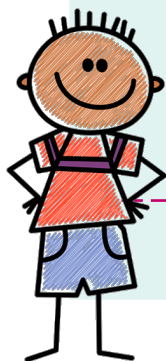
Cône chocolat

Cône vanille

Lait fraise
Cake au citron maison

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 au 31 juillet 2026



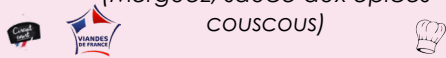
Lundi

Melon BIO



Couscous

(Merguez, sauce aux épices
couscous)



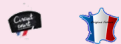
Semoule BIO



Légumes couscous



Petit suisse nature et miel



Fruit de saison

Sablé de Retz

Mardi

Salade verte et emmental
vinaigrette



Salade verte et croûtons
vinaigrette



Marmite d'Eglefin MSC



Coquillettes BIO et fromage
râpé et brocolis



Bounty maison



Fruit de saison

Cake fourré fraise

Mercredi

Rôti de veau et mayonnaise



Ratatouille BIO



Blé BIO



Saint Nectaire AOP

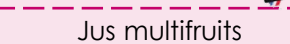


Montcadi

Fruit de saison



Fruit de saison



Jus multifruits

Pain et barre de chocolat

Jeudi

Betteraves vinaigrette
échalotte



Macédoine mayonnaise

Cordon bleu



Purée de pommes de terre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



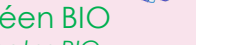
Jus de pomme

Cake maison à la fleur d'oranger

Vendredi

Végétarien

Tomates BIO et mozzarella
vinaigrette



Tartare méditerranéen BIO
(Concombres BIO, tomates BIO,
poivrons, huile d'olive, échalotes,
persil)



Quiche courgettes BIO et
chèvre maison



Salade verte vinaigrette



Liégeois chocolat



Liégeois vanille



Fruit de saison

Pain et confiture



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 3 au 7 août 2026



Lundi

Tzatziki de concombres BIO



Céleri BIO remoulade



Rôti de bœuf HVE sauce barbecue



Salade de penne BIO

(Pennes BIO, tomates BIO, ciboulette, sauce salade)



Pot de glace vanille fraise

Pot de glace vanille chocolat

Fruit de saison

Madeleines x2

Mardi

Brandade de saumon ASC



Salade verte



Samos

Petit moulé nature



Pastèque BIO



Yaourt aromatisé

Croissant

Mercredi

Sauté de poulet BIO sauce crème ciboulette



Frites et ketchup

Saint Nectaire AOP



Gouda

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre

Pain et barre de chocolat

Jeudi



Oeuf dur et mayonnaise



Macédoine et œuf dur mayonnaise

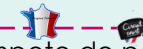
Macaronis BIO and cheese crème de courgettes et basilic



Fruit de saison



Fruit de saison



Compote de pomme

Cake fourré chocolat

Vendredi

Tomates BIO vinaigrette et féta



Carottes BIO râpées et féta



Poisson pané MSC et citron



Petits pois carottes



Crème dessert vanille



Crème dessert chocolat



Fruit de saison

Cake maison 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 10 au 14 août 2026



Lundi

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



Salade de riz BIO à la niçoise
(Riz BIO, thon, olive noire, maïs, tomate, sauce salade)



Filet de colin MSC sauce oseille



Poêlée estivale BIO
(Carottes BIO, aubergine BIO et haricots verts)



Fruit de saison



Yaourt nature et sucre

Pain et pâte à tartiner

Mardi

Végétarien



Ratatouille BIO et semoule BIO



Brie
Bûchette de chèvre
(lait de mélange)



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Cake maison à la fleur d'oranger

Mercredi

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



Salade de chou BIO et carottes BIO vinaigrette sauce soja



Sauté de veau sauce curry et fromage blanc



Carottes BIO fondantes et riz BIO



Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison

P'tit moelleux marbré

Jeudi

Salade verte



Saucisse de volaille et pain hot dog



Potatoes et mayonnaise

Cheddar

Cocktail de fruits au sirop

Poire au sirop

Fruit de saison

Cake fourré abricot

Vendredi

Melon BIO



Nuggets de poulet



Purée de courgettes BIO et emmental râpée



Gâteau au chocolat et crème anglaise



Fruit de saison

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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de La Celle Saint Cloud





Menu du 17 au 21 août 2026



Lundi



Salade verte et croûtons
vinaigrette  

Salade verte et dés
d'emmental vinaigrette 

Dahl de lentilles
(Lentilles, patate douce, *carottes BIO*,
oignons, lait de coco, curry, cannelle)



Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison
Gâteau nature maison

Mardi

Feuilleté camembert



Feuilleté thon tomate



Filet de lieu MSC sauce curry



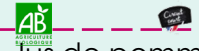
Courgettes BIO persillées



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus de pomme
Pain et pâte à tartiner

Mercredi

Rôti de veau sauce moutarde



Purée de brocolis



Emmental

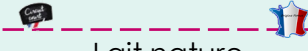


Gouda

Fruit de saison



Fruit de saison



Lait nature
Pain au chocolat

Jeudi

Pastèque BIO



Bolognaise de bœuf BIO



Macaronis BIO et emmental
râpé



Bâtonnet chocolat

Bâtonnet vanille

Fruit de saison
Sablé de Retz

Vendredi

Tomates BIO et maïs vinaigrette



Concombres BIO sauce
bulgare



Calamar à la romaine et citron

Pommes de terre et haricots
verts persillés



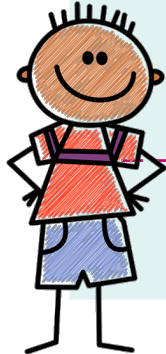
Mousse au chocolat au lait



Mousse au chocolat



Jus d'ananas
Pain et confiture



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 24 au 28 août 2026



Lundi

Végétarien



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Hachis végétarien de lentilles



Sauté de bœuf RAV à la provençale



Tomates BIO mozzarella vinaigrette
Salade verte et des d'emmental vinaigrette



Jambon de porc LR



Blanc de volaille



Escalope viennoise et sauce tomate



Marmite de dorade sébaste MSC sauce crème



Salade verte vinaigrette



Purée de carottes BIO et emmental râpé



Coquille BIO et fromage râpé



Haricots beurres



Ratatouille BIO et pommes de terre



Fromage blanc nature et sucre



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison



Fruit de saison



Semoule au lait



Riz au lait



Gâteau noix de coco



Saint Nectaire AOP



Munster AOP



Fruit de saison



Fruit de saison



Saint Paulin



Mimolette

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus de raisin
Pain et beurre

Fruit de saison
Cake fourré chocolat

Fruit de saison
Pain et confiture

Fromage blanc aromatisé
Croissant

Petit suisse nature et sucre
Cake marbré maison

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