

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Haute valeur environnementale



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



Circuit court



Label Rouge



Certification Environnementale
Niveau 2



Commerce équitable



Ville de La Celle-Saint-Cloud

Menu du 31 août au 4 septembre 2026



Lundi

Mardi

Végétarien

Mercredi

Vive la rentrée!

Jeudi

Vendredi

Pique-nique

Tomates BIO vinaigrette et dès d'emmental



Omelette



Pennes BIO et emmental râpé



Filet de lieu MSC sauce Napolitaine



Haricots verts persillées



Semoule BIO



Yaourt aromatisé BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Gâteau nature maison
Purée de pomme

Grenadine de rentrée

Nuggets de poulet



Purée de pomme de terre

Saint Nectaire AOP



Gouda



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Cake fourré abricot
Petit suisse aromatisé

Concombres BIO sauce bulgare



Carottes râpées BIO sauce miel



Sauté de bœuf RAV sauce aux olives



Brocolis BIO



Gâteau aux pommes et crème anglaise



Madeleines
Fruit de saison

Palmiers
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 7 au 11 septembre 2026



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Hachis végétarien de lentilles



Marmite d'Eglefin sauce aurore



Rôti de veau sauce Normande



Tomates BIO vinaigrette au basilic



Salade de pommes de terre aux
échalotes et mozzarella



Salade mexicaine et fêta
(haricots rouges, maïs, tomate, vinaigrette
au cumin)



Cordon bleu



Salade verte vinaigrette



Emmental



Mimolette

Melon BIO



Blé BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Épinards béchamel et
pommes de terre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Spaghettis BIO et emmental râpé



Carottes BIO fondantes aux épices



Crème dessert vanille



Crème dessert chocolat



Cocktail de fruit

Poire au sirop

Gâteau marbré maison

Fruit de saison

Cake fourré à la fraise

Fruit de saison

Sablés de Retz

Purée de pomme poire

Pain au chocolat

Fromage blanc aromatisé

Madeleines

Petit suisse nature et sucre

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 14 au 18 septembre 2026



Lundi

Sauté de bœuf HVE sauce aux oignons



Pommes de terre persillées et haricots beurrés



Saint Paulin



Montcadi

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Sablé de Retz

Petit suisse nature et sucre

Mardi *Végétarien*

Pastèque BIO



Légumes à l'orientale
(Carottes BIO, butternut BIO, navets, pois chiche)



Semoule BIO



Liégeois vanille



Liégeois chocolat



Cake fourré fraise

Fruit de saison

Mercredi

Salade verte vinaigrette et mimolette



Salade verte vinaigrette et emmental



Filet de dorade sébaste MSC sauce oseille



Purée de courgettes et pomme de terre



Semoule au lait



Riz au lait



Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

La Polynésie Française

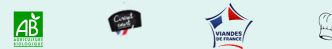


Jeudi

Salade de crudité Polynésienne
(lait de coco, citron, piment doux, carottes BIO, concombres BIO, tomates) et dès d'emmental



Poulet BIO coco à la Polynésienne
(poulet BIO, carottes BIO, lait de coco, gingembre, ail, curry)



Riz BIO auréa

(riz BIO, patate douce, curcuma, persil, oignon)



Gâteau à l'ananas



Pain au lait

Fruit de saison



Vendredi

Filet de colin MSC pané et citron



Ratatouille BIO



Boulghour BIO



Pointe de brie



Coulommiers



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Cake fourré au chocolat

Purée de pomme



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 21 au 25 septembre 2026



Lundi

Tomates BIO vinaigrette
balsamique et mozzarella



Céleri BIO rémoulade et
mozzarella



Filet de lieu frais sauce au citron



Tortis BIO aux brocolis BIO,
emmental râpé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



P'tit moelleux marbré

Purée de pomme

Mardi

Concombres BIO fromage blanc
ciboulette



Chou blanc BIO sauce soja



Rôti de dinde FR et sauce ketchup



Purée de carottes BIO



Mousse au chocolat au lait



Mousse au chocolat noir



Madeleines

Fruit de saison

Mercredi

Sauté de veau sauce marengo



Courgettes BIO persillées



Pommes de terre



Coulommiers



Carré de l'est



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Croissant

Purée de pomme fraise

Jeudi

Végétarien

Chili sin carne
(égrené de pois féveroles BIO et haricots
rouges)



Riz BIO



Cantal AOP



Edam

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Sablé de Retz

Petit suisse nature et sucre

Vendredi

Salade verte, emmental et
vinaigrette



Salade verte, mimolette et
vinaigrette



Calamar à la romaine et sauce
tartare

Frites et ketchup

Purée de pomme



Purée de pomme poire



Gâteau à la fleur d'orange

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 28 septembre au 2 octobre 2026



Lundi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Tomates BIO vinaigrette



balsamique



Rôti de bœuf HVE sauce miel
moutarde



Blé BIO



Mardi

Gratin de penne BIO au saumon



Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Madeleines

Lait chocolat

Mercredi

Steak haché BIO au jus



Frites et mayonnaise

Saint Nectaire AOP



Mimolette

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pain et confiture

Fromage blanc nature et sucre

Jeudi

Taboulé BIO



Salade de lentilles



Omelette



Purée de courgettes BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Sablé de Retz

Purée de pomme poire



Vendredi

Salade verte et fêta



Salade verte et mozzarella



Filet de colin MSC pané et citron



Haricots verts persillés



Gâteau au chocolat



Jus multfruit

Palmiers



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 5 au 9 octobre 2026



Lundi



Mardi

Mercredi

Le Grand Repas
Jeudi

Vendredi

Segment de pamplemousse (pour les maternels)

Pomelos et sucre

Radis BIO et beurre



Hachis végétarien de patate douce et pois féveroles BIO



Salade verte vinaigrette



Liégeois chocolat



Liégeois vanille



Gâteau maison au yaourt

Fruit de saison

Coleslaw BIO



Céleri BIO sauce au miel



Emincé de poulet BIO sauce barbecue



Semoule BIO aux légumes



Yaourt nature BIO et sucre



Yaourt aromatisé BIO



Cake marbré

Petit suisse nature et sucre

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Filet de colin MSC sauce aurore



Purée de haricots verts et emmental râpé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Croissant

Purée de pomme

Colombo de veau



Lentilles et pommes de terre (oignons, persil, carottes BIO, bouillon de légumes)



Quinoa BIO



Fromage blanc nature et sucre



Reine Claude



Cake fourré fraise

Yaourt aromatisé

Carottes râpées BIO, maïs vinaigrette et mimolette



Chou blanc BIO vinaigrette et mimolette



Jambon de porc



Jambon de dinde

Frites et ketchup

Cocktail de fruit

Pêche au sirop

Sablé de Retz

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 12 au 16 octobre 2026



LES LÉGUMINEUSES PARTENT À L'AVENTURE



Lundi

Filet de dorade sébaste MSC
sauce citron



Purée de pois cassés



Fruit de saison BIO



Madeleines
Jus d'orange

Mardi *Végétarien*



Salade verte et emmental
vinaigrette



Haricots rouges sauce mafé
(Haricots rouges, sauce tomate, beurre de
cacahuète, ail, jus de citron)



Riz BIO



Crème dessert vanille



Cake fourré abricot
Fruit de saison

Mercredi

Salade de haricots blancs et
mozzarella



Sauté de bœuf BIO aux oignons



Haricots beurres persillés



Fruit de saison BIO



Gâteau maison aux pépites de
chocolat
Purée de pomme



Jeudi

Coleslaw BIO



Rôti de porc sauce diable



Rôti de dinde sauce diable



Purée de butternut BIO



Brownies à la farine de pois chiche
et crème anglaise



Madeleines
Fruit de saison



Vendredi

Endives sauce fromage blanc
ciboulette



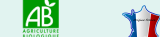
Boulettes de bœuf BIO sauce
épices



Lentilles à la marocaine
(Lentilles, carottes BIO, tomates, oignons,
persil, cumin, paprika, gingembre)



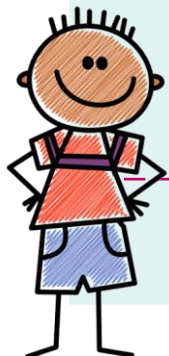
Yaourt nature BIO et sucre



Purée de pomme fraise



Lait chocolat
Palmiers



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 octobre 2026



Végétarien

Lundi

Velouté de potiron BIO et vache qui rit



Marmite de colin MSC sauce crème



Blé BIO aux légumes



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pain et barre chocolat

Fruit de saison

Mardi

Pamplemousse en segment (maternel)

Pomelos et sucre

Radis BIO et beurre



Rôti de bœuf BIO au jus



Fusillis BIO et emmental râpé



Fan nappé caramel



Gélifié chocolat



Cake fourré fraise

Purée de pomme poire

Mercredi

Burger party

(Steak haché BIO, salade iceberg, tomate, cheddar)



Frites

Cocktail de fruit

Pain au chocolat

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Carré de l'est



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pain et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Carottes râpées BIO vinaigrette jus de citron



Chou blanc BIO vinaigrette



Omelette



Epinards béchamel et riz BIO



Yaourt aromatisé BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Gâteau nature maison

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 26 au 30 octobre 2026



Lundi

Céleri BIO rémoulade



Coleslaw BIO



Rôti de veau FR sauce Normande



Riz BIO et brocolis BIO



Petit suisse aromatisé



Petit suisse nature et sucre



Pain et confiture
Fruit de saison

Mardi

Salade verte et emmental
vinaigrette



Salade verte et mimolette
vinaigrette



Filet de lieu MSC sauce estragon



Haricots verts persillés



Riz au lait



Semoule au lait



Croissant
Yaourt nature et sucre

Mercredi

Potage de légumes frais BIO et
fromage fondu



Escalope viennoise
(volaille)



Poêlée butternut ail et persil



Fruit de saison BIO



Madeleines
Petit suisse nature et sucre

Jeudi



Pizza margarita



Salade verte



Yaourt nature BIO et sucre



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison

Vendredi



HALLOWEEN

Carottes BIO râpées et olives
noires vinaigrette



Chipolatas au jus



Purée de potiron BIO et emmental
râpée



Gâteau au chocolat et coulis de
fruits rouges



Pain et beurre
Purée de pomme



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.