

# 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



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



Blé BIO



Épinards béchamel et pommes de terre



Spaghettis BIO et emmental râpé



Carottes BIO fondantes aux épices



Emmental



Yaourt nature BIO et sucre



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert vanille



Cocktail de fruit

Melon BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert chocolat



Poire au sirop

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

Gâteau marbré 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.



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

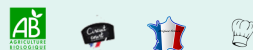
Petit suisse nature et sucre

**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*

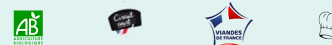


**Jeudi**

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

Comté AOP

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)



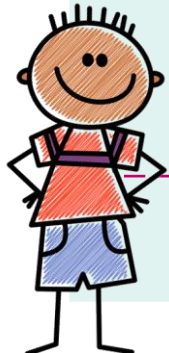
Yaourt nature BIO et sucre



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



Flan 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

Carottes BIO râpées et olives  
noires vinaigrette



Chipolatas au jus



Saucisse de volaille 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.