Dans mon assiette il y a …

Recette du chef

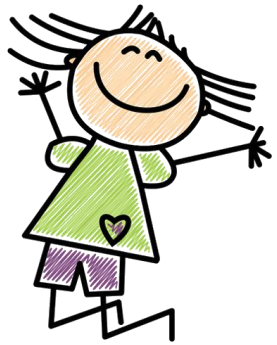
Issu de l'agriculture biologique

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

QUADRATURE RESTAURATION

Ville de La Celle Saint Cloud

Menu du 2 au 6 novembre 2026

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées BIO vinaigrette au miel		Salade de pâtes BIO, maïs et mozzarella	Betteraves vinaigrette	
Chou blanc BIO vinaigrette		Salade de riz BIO Niçoise et dés d'emmental		
Filet de daurade MSC sauce tomate	Sauté de bœuf BIO sauce chasseur	Saucisse de porc au jus	Raviolis aux légumes	Cordon bleu
		Saucisse de volaille au jus		
Blé BIO et brocolis BIO	Riz BIO	Lentilles au jus et carottes BIO fondantes		Pennes BIO et emmental râpé
	Fondue de poireaux			
	Brie		Crème dessert vanille	Saint Nectaire AOP
	Tomme blanche			Emmental
Brownie et crème anglaise	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO
	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO
Yaourt nature et sucre P'tit moelleux marbré	Madeleines Purée de pomme	Pain et confiture Jus d'ananas	Fromage blanc aromatisé Cake fourré à la fraise	Sablés de Retz Purée pomme banane

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 9 au 13 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien			
	Salade verte vinaigrette et dés de mimolette		Céleri BIO rémoulade	
	Endives vinaigrette et dés d'emmental		Chou rouge BIO vinaigrette	
Sauté de poulet BIO sauce moutarde	Seitan BIO à la provençale		Risotto de coquillettes BIO au jambon *(porc)*	Filet de lieu **frais** MSC sauce aneth
			Risotto de coquillettes BIO au jambon *(dinde)*	
Haricots blancs à la tomate	Riz BIO			Frites et mayonnaise
Semoule BIO	Epinards béchamel			
Saint Paulin			Fromage blanc nature et sucre	Pont l'Evêque AOP
Edam			Fromage blanc aromatisé	Camembert
Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille			Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO	Crème dessert pralinée			Fruit de saison BIO
Yaourt nature et sucre Pain au chocolat	Petit suisse nature et sucre Sablés de Retz		Yaourt aromatisé Cake fourré à l'abricot	Palmiers Jus multi fruits

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 16 au 20 novembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien	Nouvelle-Calédonie		La route des contes	
Segments de pamplemousse	Salade de choux blanc BIO et carottes BIO à la noix de coco râpé et dés de mimolette	Potage aux légumes frais BIO et vache qui rit	Carottes râpées BIO vinaigrette au miel	Chou rouge BIO et maïs vinaigrette
Pomelos et sucre				Céleri sauce tartare
Radis BIO et beurre			Tartiflette *(porc)*	
Hachis végétarien aux lentilles	Emincé de bœuf à la noix de coco	Rôti de bœuf RAV à la dijonnaise	Tartiflette *(dinde)*	Filet de daurade MSC sauce Napolitaine
	Patate douce rôti au miel	Frites et ketchup	Salade verte	Coquillettes BIO et poêlée de butternut ail et persil
	Yaourt nature BIO et miel			
Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Pot vanille et fraise	Gâteau au citron maison
Gélifié chocolat				
Lait nature P'tit moelleux marbré	Crème dessert chocolat Cake fourré à la fraise	Pain et beurre Jus d'orange	Madeleines Jus multifruit	Petit suisse aromatisé Sablés de Retz

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 novembre 2026

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri BIO vinaigrette			Saucisson à l'ail et cornichon	
Coleslaw BIO			Roulade de volaille et cornichon	
Légumes à l'orientale *(Pois chiche, carottes BIO, navets, butternut, oignons, épices couscous)*	Filet de poisson pané MSC et citron	Sauté de poulet BIO à la crème d'ail	Hachis Parmentier BIO	Marmite de dorade sébaste MSC
Semoule BIO	Carottes BIO fondantes et boulgour BIO	Pennes BIO et emmental râpé	Salade verte vinaigrette	Riz BIO
		Haricots verts		Epinards à la crème
Yaourt BIO aromatisé	Tomme blanche	Vache qui rit		Edam
Yaourt nature BIO et sucre	Bûche de lait mélangé	Samos		Saint Paulin
	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO
	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO
Palmiers Fruit de saison	Yaourt nature et sucre Madeleines	Croissant Purée pomme poire	Fromage blanc et sucre Cake fourré au chocolat	Petit suisse aromatisé Cake au chocolat maison

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

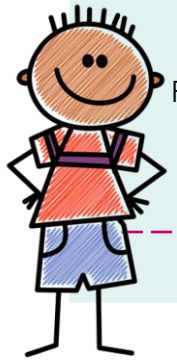
Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

QUADRATURE RESTAURATION

Ville de La Celle Saint Cloud

Menu du 30 novembre au 4 décembre 2026

Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Chou blanc BIO rémoulade	Salade verte vinaigrette et mozzarella	
		Radis BIO et beurre	Salade verte et féta vinaigrette	
Choucroute *(porc)*	Bolognaise de lentilles et carottes BIO	Filet de colin MSC sauce citron	Rôti de veau FR sauce marengo	Boulettes de bœuf BIO sauce barbecue
Choucroute *(dinde)*				
Chou blanc choucroute et pommes de terre	Spaghettis BIO et emmental râpé	Semoule BIO et haricots verts	Blé BIO aux petits légumes	Potatoes
Cantal AOP	Mont Cadi			Yaourt nature BIO et sucre
	Mimolette			Yaourt aromatisé BIO
Purée de pomme pêche	Fruit de saison BIO	Crème dessert chocolat	Poire au sirop	Fruit de saison BIO
Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Crème dessert caramel	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison BIO
Madeleines Jus multifruit	Petit suisse aromatisé Cake au yaourt maison	Lait nature Pain au lait et barre de chocolat	Yaourt nature et sucre Moelleux fraise	Sablé de Retz Compote de pomme banane



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 7 au 11 décembre 2026

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées BIO vinaigrette à la ciboulette	Velouté de patates douces et carottes BIO et vache qui rit		Betteraves vinaigrette et dés d'emmental	Salade verte et féta
Céleri BIO rémoulade			Betteraves vinaigrette et dés de mimolette	Salade verte et dés d'emmental
Chili sin carne	Pennes BIO au saumon ASC *(Emmental râpé)*	Sauté de bœuf RAV sauce normande	Steak haché BIO au jus	Calamar à la romaine et sauce tartare
Riz BIO	Salade verte vinaigrette	Blé BIO et brocolis BIO	Frites et ketchup	Semoule BIO aux petits légumes
Yaourt nature BIO aromatisé		Carré de l'est		
Yaourt BIO et sucre		Tomme blanche		
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Gâteau aux pommes
Ptit moelleux marbré Fruit de saison	Yaourt nature et sucre Cake maison aux pépites de chocolat	Lait nature Pain au chocolat	Petit suisse aromatisé Madeleines	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.

QUADRATURE RESTAURATION

Ville de La Celle Saint Cloud

Menu du 14 au 18 décembre 2026

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw BIO		Salade verte et féta vinaigrette		Chou blanc BIO, croûtons et vinaigrette
Chou rouge BIO et pomme vinaigrette		Endives et dés d'emmental vinaigrette		Radis BIO et beurre
Filet de lieu MSC sauce oseille	Sauté de bœuf HVE bourguignon	Filet de poisson pané MSC et citron	*Repas de fin d'année*	Omelette
Purée de brocolis BIO	Riz BIO et carottes BIO fondantes	Boulgour BIO et épinards à la crème		Fusillis BIO et emmental râpé et butternut ail et persil
Yaourt BIO aromatisé	Gouda			
Yaourt nature BIO et sucre	Edam			
	Fruit de saison BIO	Riz au lait		Mousse au chocolat au lait
	Fruit de saison BIO	Semoule au lait		Mousse au chocolat noir
Petit suisse nature et sucre Sablés de Retz	Cake au chocolat maison Compote de pomme	Fromage blanc aromatisé Pain et pâte à tartiner	P'tit moelleux marbré Jus de multifruit	Madeleines 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 21 au 25 décembre 2026

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte vinaigrette et féta		Céleri BIO sauce tartare	Soupe de tomate et vermicelle	
		Chou blanc BIO vinaigrette		
Marmite de colin MSC sauce aurore	Jambon de porc LR et cornichons	Rôti de veau FR sauce Normande	Quiche chèvre potiron	
	Jambon de dinde et cornichons			
Riz BIO et Poêlée d'antan *(carottes BIO, panais et navets)*	Pommes de terre vapeur	Boulgour BIO et carottes BIO aux épices	Salade verte vinaigrette	
	Fromage à raclette		Fromage blanc aromatisé	
			Fromage blanc nature et sucre	
Fruit de saison BIO	Purée de pomme fraise	Liégeois vanille		
Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Liégeois chocolat		
Yaourt nature et sucre Cake au citron maison	Fromage blanc et sucre Pain et pâte à tartiner	Petit suisse aromatisé Pain et beurre	Mousse au chocolat Croissant	

Joyeux Noël !

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