

# Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Origine France garantie



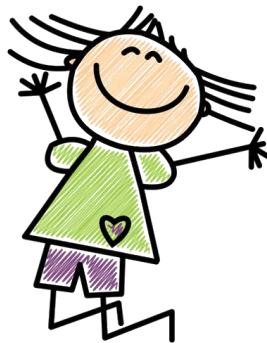
Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine Contrôlée



Viande origine France



Circuit court origine France



MSC : pêche durable



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



# Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 2 au 6 Septembre 2024



Vive la rentrée!



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Cocktail de rentrée  
sirop de grenadine

Melon BIO

Bolognaise à l'égrené de soja  
BIO

Pennes BIO et emmental râpé

Yaourt nature et sucre

Brownie et crème anglaise

Gouda  
Pain BIO  
Fruit de saison

Omelette

Frites et ketchup

Camembert

Fruit de saison

Yaourt aromatisé  
Pain BIO et beurre  
Compote pomme

Tomates BIO vinaigrette

Steak haché BIO au jus

Petits pois carotte

Emmental

Liégeois chocolat

Lait fraise  
Madeleines  
Fruit de saison

Sauté de bœuf HVE sauce aux  
épices

Haricots verts persillés et  
pommes de terre ail et persil

Saint Nectaire AOP

Fruit de saison BIO

Petit suisse aromatisé  
Cake au yaourt maison  
Jus de pomme

Salade de crozet BIO, féta à la  
vinaigrette balsamique et  
basilic

Poisson pané MSC et citron

Courgettes BIO persillées

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison

Lait  
Pain BIO et barre de chocolat  
Compote 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.



# Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 9 au 13 septembre 2024



## Lundi

Pastèque BIO



Gnocchetti BIO aux pois cassés  
sauce tomate basilic



Munster AOP



Compote de pomme



Lait au chocolat  
Cake au citron maison  
Fruit de saison

## Mardi

Concombres BIO sauce  
bulgare



Rôti de veau sauce Normande



Brocolis



Saint Paulin



Semoule au lait

Fromage blanc et sucre  
Pain BIO et confiture  
Fruit de saison

## Mercredi

Taboulé BIO



Cordon bleu



Epinards à la crème



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison



Pain au chocolat  
Compote pomme fraise

## Jeudi

Salade verte et croûtons



Hachis végétarien aux lentilles



Crème dessert vanille



Petit suisse aromatisé  
Pain BIO et pâte à tartiner  
Jus d'orange

## Vendredi

Filet de lieu frais MSC sauce  
citron



Semoule BIO



Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO



Gouda  
Pain BIO  
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 Carrières-sur-Seine

Menu du 16 au 20 Septembre 2024



## Lundi

Tomates BIO vinaigrette



Blanquette d'églefin MSC  
sauce crème



Riz BIO et brunoise de légumes



Carré de l'est



Flan nappé caramel



Lait  
Pain BIO et beurre  
Fruit de saison

## Mardi

Sauté de poulet BIO sauce  
curry



Purée de courgette BIO



Yaourt nature BIO vanille



Fruit de saison



Lait chocolat  
Cake au yaourt maison  
Compote pomme

## Mercredi

Salade de pomme de terre



Sauté de bœuf BIO au jus



Chou-fleur



Petit moulé nature



Fruit de saison BIO



Crème dessert chocolat  
Sablé de Retz  
Jus d'orange

## Jeudi

Melon BIO



Mac and cheese au butternut  
(Macaroni BIO)



Petit suisse aromatisé



Cocktail de fruit au sirop

Emmental  
Pain BIO  
Fruit de saison

## Vendredi

Concombre BIO vinaigrette et  
dés d'emmental



Calamar à la romaine et citron

Ratatouille BIO et Blé BIO



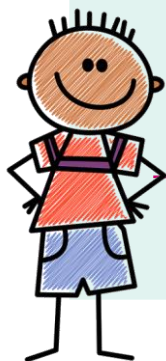
Clafoutis aux mirabelles



Petit suisse fruité  
Pain BIO et confiture  
Jus multifruit

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 Carrières-sur-Seine

Menu du 23 au 27 Septembre 2024

Un giro in Italia\*

Les pouilles et la Calabre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Rôti de veau BIO sauce  
moutarde  
(Béchamel, crème liquide,  
moutarde)



Carottes fondantes BIO et  
boulgour BIO



Yaourt aromatisé



Fruit de saison



Samos

Pain BIO

Jus de pomme

Carottes râpées BIO vinaigrette



Dahl de lentilles et patates  
douces



Riz BIO



Mont Cadi

Mousse au chocolat au lait



Yaourt nature et sucre  
Cake au chocolat maison  
Fruit de saison

Betteraves ciboulette et l'huile  
d'olive



Filet de colin sauce brunoise



Frites et ketchup

Brie



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre  
Croissant

Tomates BIO et mozzarella à la  
calabraise



Boulettes de bœuf BIO sauce  
calabraise  
(Tomate, oignons, persil, ail,  
piment doux)



Orecchiette alle cime di rapa  
(Brocolis, huile d'olive, piment  
doux, ail)



Tiramisu



Lait nature  
Pain BIO et barre de chocolat  
compote pomme poire



Œuf dur mayonnaise



Légumes BIO à l'orientale  
(Courgettes BIO, carottes BIO, pois  
chiche, concentré de tomate,  
navet)



Semoule BIO



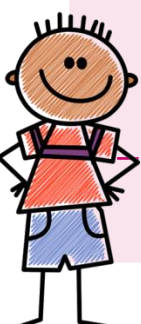
Emmental



Fruit de saison



Petit suisse aromatisé  
Pain BIO et beurre  
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. \* Un tour en Italie



QUADRATURE RESTAURATION

# Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 30 septembre au 4 octobre 2024



## Lundi

Rôti de bœuf HVE sauce tartare



Poêlée de patates douce et butternut



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Kiri

Pain BIO

Fruit de saison

## Mardi

Salade verte, chou blanc BIO et maïs vinaigrette



Brandade de saumon ASC



Saint Paulin



Crème dessert chocolat



Lait fraise

Pain au lait et barre de chocolat

Fruit de saison

## Mercredi

Carottes BIO râpées vinaigrette



Steak haché BIO au jus



Coquillettes BIO et emmental râpé



Samos



Compote de pomme poire



Petit suisse aromatisé

Madeleines

Jus d'ananas

## Jeudi

Pâté de campagne et cornichon



Pâté de volailles et cornichon



Filet de lieu sauce provençale



Purée de brocolis



Coulommiers



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Moelleux fraise

Jus multifruit

## Vendredi

Omelette



Riz BIO



Yaourt aromatisé



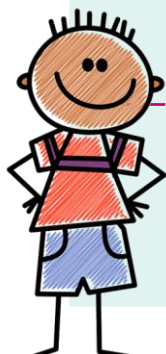
Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain BIO et pâte à tartiner

Compote 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.



# Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 7 au 11 Octobre 2024



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Filet de colin sauce aurore



Epinards béchamel et Blé BIO



Emmental



Fruit de saison BIO

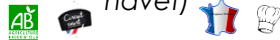


Crème dessert vanille  
P'tit moelleux marbré  
Jus de pomme

Salade verte et dés de  
mimolette

Légumes à l'orientale BIO

(Courgettes BIO, carottes BIO, pois  
chiche, concentré de tomate,  
navet)



Semoule BIO



Pont l'évêque AOP



Gâteau aux pommes



Yaourt nature et sucre  
Pain BIO et beurre  
Fruit de saison

Thon mayonnaise

Sauté de veau BIO sauce miel



Petit pois carotte

Yaourt nature BIO vanille



Fruit de saison BIO



Croissant  
Compote pomme banane

Céleri BIO rémoulade



Nuggets de volaille et ketchup



Carottes BIO et pommes de  
terre



Petit suisse aromatisé



Mimolette  
Pain BIO  
Jus d'orange

Radis BIO et beurre



Bolognaise à l'égrené de soja  
BIO



Farfalles BIO et emmental râpé



Munster AOP



Gélatifié chocolat



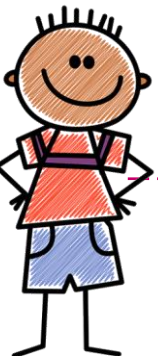
Petit suisse aromatisé  
Cake au yaourt maison  
Fruit de saison

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 Carrières-sur-Seine

Menu du 14 au 18 octobre 2024

## Les papilles en folie : Les nutriments



### Les glucides

Carottes râpées BIO au jus d'orange



Rôti de veau BIO froid et ketchup



Haricots blancs à la tomate

Bûche de lait mélangé et confiture figue



Petit suisse nature et sucre

Pain BIO et confiture

Jus d'orange

### Les protéines

Œuf dur mayonnaise



Curry de lentilles



Riz BIO



Fromage blanc et sucre



Banane BIO



Yaourt aromatisé

Pain BIO et pâte à tartiner

Fruit de saison

### Mercredi

Endives vinaigrette et croûtons



Filet de poisson pané et citron



Purée de haricots verts



Saint Nectaire AOP



Compote de pomme



Lait nature

Cake au chocolat maison

Compote pomme

### Les lipides

Guacamole et toast

Filet de lieu sauce crème



Blé BIO et brocolis à l'huile d'olive



Gâteau au chocolat et crème anglaise



Edam

Pain BIO

Jus multifruit

### Les fibres

Velouté de poireaux et vache qui rit



Steack haché BIO au jus



Coquillettes BIO 1/2 complètes et emmental râpé



Prunes



Lait fraise

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.





# Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 21 au 25 octobre 2024



## Lundi

Salade verte et dés d'emmental



Hachis parmentier de lentilles



Petit suisse aromatisé



Yaourt nature et sucre  
Cake au citron maison  
Jus de raisin

## Mardi

Soupe de lentille corail et butternut



Rôti de bœuf HVE sauce aux oignons



Chou-fleur béchamel



Camembert



Fruit de saison BIO



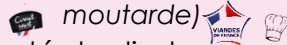
Petit moulé  
Pain BIO  
Compote pomme bananes

## Mercredi

Carottes BIO râpées vinaigrette



Sauté de porc sauce diable (Béchamel, crème liquide, moutarde)



Sauté de dinde sauce moutarde



Haricots beurre



Petit moulé ail et fines herbes



Semoule au lait

Lait  
Pain au chocolat  
Fruit de saison

## Jeudi

Salade verte et tomate



Burger party (steak haché BIO)



Frites et ketchup

Cheddar

Fruit de saison BIO



Mousse au chocolat au lait  
Madeleines  
Fruit de saison

## Vendredi

Filet de colin sauce Napolitaine (Tomate, basilic, huile d'olive, olive noire)



Semoule BIO et julienne de légumes



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre  
Pain BIO et pâte à tartiner  
Jus d'orange



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 Carrières-sur-Seine

Menu du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2024

Halloween!



Lundi

Mardi

Mercredi

Vendredi



Céleri BIO sauce tartare



Sauté veau sauce normande



Purée de brocolis



Coulommiers



Compote de pomme abricot



Laït

Cake fourré chocolat

Compote de pomme

Cake à l'emmental



Marmite de cabillaud MSC sauce crème



Carottes fondantes BIO



Fruit de saison BIO



Edam

Pain BIO

Jus multifruit

Pizza margarita



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Cake maison aux pépites de chocolat

Fruit de saison

Salade d'automne aux agrumes  
(Mâche, carottes BIO, mandarine)



Boulettes de lentilles et sarrasin

Tortis BIO et emmental râpée



Petit suisse nature et sucre

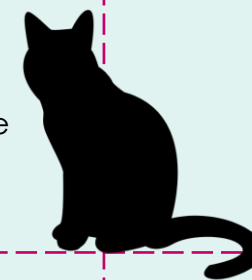


Beignet framboise

Laït chocolat

Pain BIO et beurre

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.