

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



Lundi



Végétarien

Mardi



Végétarien

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



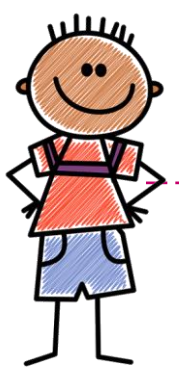
Fruit de saison BIO



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



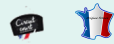
Purée de courgette BIO



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



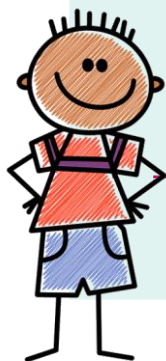
Clafoutis aux mirabelles



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



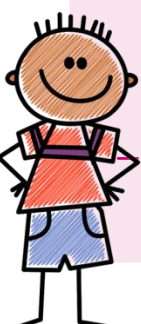
Emmental



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

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte, chou blanc BIO et
maïs vinaigrette



Carottes BIO râpées vinaigrette



Pâté de campagne et
cornichon



Pâté de volailles et cornichon



Filet de lieu sauce provençale



Rôti de bœuf HVE sauce tartare



Brandade de saumon ASC



Steak haché BIO au jus



Poêlée de patates douce et
butternut



Coquillettes BIO et emmental
râpé



Purée de brocolis



Omelette



Riz BIO



Petit suisse nature et sucre



Saint Paulin



Samos



Coulommiers



Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO



Crème dessert chocolat



Compote de pomme poire



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Kiri

Pain BIO

Fruit de saison

Lait fraise

Pain au lait et barre de
chocolat

Fruit de saison

Petit suisse aromatisé

Madeleines

Jus d'ananas

Yaourt nature et sucre

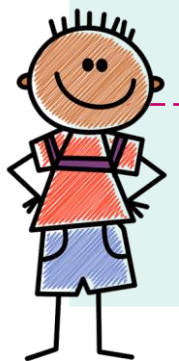
Moelleux fraise

Jus multifruit

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



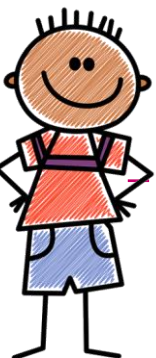
Gélatifié chocolat



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

Raisin



Petit suisse nature et sucre

Pain BIO et confiture

Jus d'orange



Les protéines

Végétarien

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



Végétarien

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.



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 28 octobre au 1^{er} novembre 2024



Lundi

Céleri BIO sauce tartare



Sauté veau sauce normande



Purée de brocolis



Coulommiers



Compote de pomme abricot



Lait

Cake fourré chocolat

Compote de pomme

Mardi

Cake à l'emmental



Marmite de cabillaud MSC sauce crème



Carottes fondantes BIO



Fruit de saison BIO



Edam

Pain BIO

Jus multifruit

Mercredi

Pizza margarita



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Cake maison aux pépites de chocolat

Fruit de saison



Halloween!



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

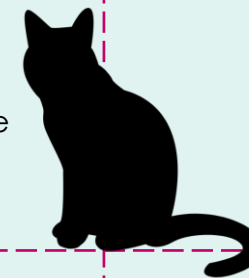
Lait chocolat

Pain BIO et beurre

Fruit de saison

Vendredi

Férialé



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.