

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 4 au 8 novembre 2024



Lundi

Carottes râpées BIO
vinaigrette au miel



Sauté de veau sauce
provençale

(Sauce tomate, olive noire, herbes
de Provence, ail)



Purée de pommes de terre et
de potiron



Vache qui rit BIO



Ile flottante



Yaourt aromatisé

Pain BIO et beurre

Fruit de saison

Mardi

Blanquette de cabillaud MSC
(crème liquide, béchamel,
champignons de Paris, carottes BIO,
fumet de poisson)



Blé BIO et brocolis



Brie



Fruit de saison BIO



Lait nature

Madeleines

Purée de pomme

Mercredi

Salade de pâtes BIO, maïs et
mozzarella



Steak haché BIO au jus



Epinards béchamel



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Gouda

Pain BIO

Jus de pomme

Jeudi

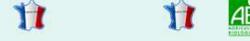
Radis BIO beurre



Omelette



Haricots verts et semoule BIO



Saint Nectaire AOP



Mousse au chocolat au lait



Fromage blanc aromatisé

Cake au yaourt maison

Fruit de saison

Vendredi Végétarien

Pizza aux fromages
(cheddar, mozzarella et emmental)



Salade verte vinaigrette



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain BIO et barre de chocolat

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.



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 11 au 15 novembre 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi *Végétarien*

Vendredi



Salade verte vinaigrette



Risotto de coquillettes semi-complètes BIO au jambon de porc



Risotto de coquillettes semi-complètes BIO au jambon de dinde



Saint Paulin



Crème dessert vanille



Petit suisse nature et sucre

Pain BIO et confiture

Fruit de saison

Céleri BIO rémoulade



Carbonnade flamande (sauté de bœuf LR, béchamel, fond brun, oignon, carottes BIO, miel, moutarde, cannelle)



Frites

Pont l'Evêque AOP



Fruit de saison BIO



Pain au chocolat

Fruit de saison

Velouté de carotte BIO



Curry de haricots rouge sauce curry coco (Haricots rouges, carottes BIO, tomate, béchamel, oignons, curry, lait de coco)



Riz BIO



Fromage blanc nature et sucre



Lait nature

Cake au citron maison

Fruit de saison

Filet de lieu frais sauce aneth (Béchamel, fumet de poisson, aneth, échalotte)



Poêlée d'antan (carottes BIO, navets, panais) et pomme de terre vapeur



Mimolette

Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Pain BIO et beurre

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 18 au 22 novembre 2024

Un giro in Italia*



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Hachis de lentilles



Chou blanc BIO vinaigrette à l'indienne



Bouillon vermicelle



Focaccia et ricotta ciboulette

Céleri sauce tartare



Rôti de bœuf BIO sauce moutarde curry
(Béchamel, crème liquide, fond brun, moutarde, curry)



Filet de lieu MSC sauce aurore
(Sauce tomate, béchamel, crème liquide, fumet de poisson, ail)



Malloreddus alla campidanese
(*gnochetti* BIO, égrené de porc, sauce : tomate, oignon, basilic et parmesan)



Egrené de soja BIO sauce tomate



Salade iceberg vinaigrette



Petits pois carottes



Brocolis et Blé BIO



Malloreddus alla campidanese
(*gnochetti* BIO, lardon de dinde, sauce : tomate, oignon, basilic et parmesan)



Pomme de terre vapeur et poêlée de butternut ail et persil



Carré de l'est



Samos



Gouda



Fromage blanc et sucre

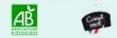


Flan pâtissier maison



Pêche au sirop

Fruit de saison BIO



Orange BIO



Flan nappé caramel



Lait nature

Yaourt nature et sucre

Lait chocolat

Emmental

Petit suisse fruité

Pain BIO et beurre

Cake aux pépites de chocolat maison

Sablé de Retz

Pain BIO

Pain BIO et confiture

Fruit de saison

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pomme

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.

*Un tour en Italie



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 25 au 29 novembre 2024



Lundi



Céleri BIO vinaigrette



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



Semoule BIO



Petit suisse aromatisé



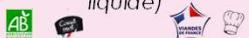
Samos

Pain BIO

Fruit de saison

Mardi

Goulash de bœuf BIO
(Sauce tomate, béchamel, oignons, fond brun, paprika doux, crème liquide)



Carottes BIO fondantes et
Boullghour BIO



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain BIO et confiture

Purée de pomme

Mercredi

Friand au fromage

Cordon bleu

Purée de pommes de terre et
d'haricots verts



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Croissant

Jeudi

Potage de légumes frais BIO
(Céleri BIO, carottes BIO, pomme de terre)



Egrené de bœuf BIO
bolognaise
(Egrené de bœuf, sauce tomate, herbes de Provence, ail)



Penne BIO et emmental râpé



Munster AOP



Pomme BIO



Fromage blanc et sucre

Cake au chocolat maison

Purée pomme poire

Vendredi

Salade iceberg vinaigrette et
croûtons



Marmite d'Eglefin MSC



Riz BIO



Saint Paulin



Tiramisu spéculos



Petit suisse aromatisé

Pain BIO et barre de
chocolat

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 2 au 6 décembre 2024



Lundi

Mardi **Végétarien**

Mercredi

Jeudi **Végétarien**

Vendredi

Potage parmentier
(Pomme de terre et poireaux)



Chou blanc BIO rémoulade



Betteraves vinaigrette

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et
cornichon



Sauté de veau sauce
marengo
(Sauce tomate, **carottes BIO**, oignon,
herbes de Provence, ail)



Coquillettes BIO sauce
fromagère
(Emmental, mozzarella, béchamel)



Filet de colin MSC sauce
citron



Raviolis aux légumes

Poisson pané MSC et citron



Carottes BIO fondantes et
Pommes de terre ail et persil



Semoule BIO



Purée de pommes de terre et
de potiron



Petits suisse nature et sucre



Gouda

Mont Cadi

Camembert



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert caramel



Compote de pomme



Fruit de saison BIO



Lait nature

Yaourt nature et sucre

Lait fraise

Kiri

Petit suisse nature et sucre

Pain BIO et pâte à tartiner

Cake au yaourt maison

Pain au lait et barre de
chocolat

Pain BIO

Madeleines

Purée de pomme

Jus d'ananas

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée 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.



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 9 au 13 décembre 2024



Végétarien

Lundi

Carottes râpées BIO
vinaigrette à la ciboulette



Chili sin carne
(Haricots rouges, sauce tomate,
oignons, poivrons, herbe de
Provence)



Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Lait nature
Gâteau marbré maison
Fruit de saison

Mardi

Velouté de patates douces et
carottes BIO



Gratin de penne BIO et
saumon ASC
Emmental râpé



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre
Pain BIO et beurre
Jus de pomme

Mercredi

Salade de blé BIO
(blé BIO, tomate, maïs, persil)



Rôti de bœuf BIO sauce
échalotte



Brocolis



Carré de l'est



Fruit de saison BIO



Fromage blanc nature et sucre
Croissant

Jeudi



Végétarien

Cœuf dur mayonnaise



Dahl de lentille et patates
douces
(Lentilles, patates douces, carottes
BIO, oignons, lait de coco, curry,
cannelle, épices colombo)



Semoule BIO



Petit moulé nature



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé
Pain BIO et confiture
Purée de pomme banane

Vendredi

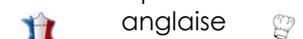
Salade verte et mimolette

Pilon poulet BIO sauce
barbecue



Frites et ketchup

Gâteau aux pommes et crème
anglaise



Mimolette
Pain BIO
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 16 au 20 décembre 2024



Lundi

Coleslaw BIO



Filet de lieu frais MSC sauce
oseille
(Béchamel, fumet de poisson, crème
liquide, oseille)



Semoule BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Petit suisse nature et sucre

Pain BIO et confiture

Fruit de saison

Mardi



Velouté de potiron



Hachis à l'égrené de soja BIO



Salade verte

Edam

Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake au chocolat maison

Purée de pomme

Mercredi

Salade verte et maïs
vinaigrette



Sauté de veau sauce aux
épices
(Béchamel, ail, cumin, curry, herbes
de Provence, mélange d'épices)



Carottes BIO fondantes



Saint Paulin



Riz au lait



Fromage blanc aromatisé

Pain BIO et pâte à tartiner

Fruit de saison

Jeudi
Repas de fin
d'année



Edam

Pain BIO

Jus multifruit

Vendredi

Radis BIO et beurre



Calamar à la romaine et
citron

Purée de pommes de terre et
de brocolis



Mousse au chocolat au lait



Lait nature

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.



8

QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 23 au 27 décembre 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi *Végétarien*

Vendredi

Céleri BIO sauce tartare



Marmite de colin MSC sauce aurore



Riz BIO et poêlée d'antan
(carottes BIO, navets, panais)



Pont l'évêque AOP



Liégeois vanille



Yaourt nature et sucre

Cake au citron maison

Fruit de saison

Sauté de bœuf BIO aux oignons



Carottes BIO épicées



Penne BIO et fromage râpé



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Petit moulé

Pain BIO

Purée pomme banane



Soupe de tomate et vermicelle



Quiche chèvre potiron



Salade verte vinaigrette



Emmental



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre

Pain au chocolat

Salade verte vinaigrette



Jambon de porc LR et cornichons



Jambon de dinde et cornichons



Pomme de terre vapeur



Fromage à raclette



Purée de pomme fraise



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 30 décembre 2024 au 3 janvier 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Végétarien Vendredi Végétarien

Chou rouge BIO vinaigrette



Rôti de bœuf HVE sauce miel



Purée de carottes BIO



Munster AOP



Gâteau à l'ananas



Lait nature

Cake fourré chocolat

Fruit de saison

Feuilleté chèvre miel



Filet de lieu MSC sauce curry coco



Chou-fleur béchamel



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Pain BIO et barre de chocolat

Purée de pomme



Omelette



Epinard béchamel et Blé BIO



Mimolette

Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Pain BIO et beurre

Fruit de saison

Salade iceberg et croûton



Tartiflette au fromage



Petit suisse nature et sucre



Abricots au sirop

Edam

Pain BIO

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.

