

# 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



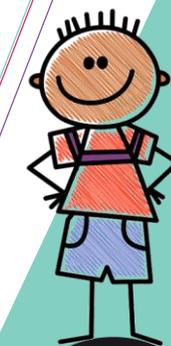
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



# Ville de Carrières-Sur-Seine

Menu du 6 au 10 janvier 2025



Lundi

Salade verte et croutons vinaigrette



Sauté de bœuf LR aux oignons



Brocolis



Pommes de terre ail et persil



Emmental



Crème dessert chocolat



Lait

Pain BIO et confiture

Fruit de saison

Mardi

Velouté de potiron et vache qui rit



Filet de lieu MSC sauce aurore

(Sauce tomate, béchamel, crème liquide, fumet de poisson, ail)



Semoule BIO



Julienne de légumes

Fruit de saison BIO



Gouda

Pain BIO

Jus de pomme

Mercredi

Crêpe au fromage

Chipolata (porc) au jus



Saucisse de volaille au jus



Lentilles et carottes BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre

Madeleines

Purée de pomme fraise

Jeudi

Végétarien

Galette des rois

Chou rouge BIO vinaigrette au miel



Chili sin carne

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



Riz BIO



Camembert



Galette des rois



Yaourt aromatisé

Pain BIO et beurre

Fruit de saison

Vendredi

Poisson pané MSC et citron



Purée de pomme de terre et d'épinard



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake au yaourt maison

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 Carrières-Sur-Seine



Menu du 13 au 17 janvier 2025



## Lundi

Radis BIO râpé sauce Bulgare



Sauté de poulet BIO à la crème

(Béchamel, crème liquide, ciboulette)



Pennes BIO et emmental râpé



Gâteau à la poire façon Bourdaloue



Yaourt aromatisé

Pain BIO et barre de chocolat

Fruit de saison

## Mardi

Végétarien

Betteraves vinaigrette



Hachis végétarien à l'égrené de soja BIO



Salade verte vinaigrette



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Edam

Pain BIO

Jus de raisin

## Mercredi

Chou blanc BIO vinaigrette à l'indienne

(Chou blanc, curry, persil, vinaigrette)



Rôti de veau BIO au jus



Haricot beurre



Pommes de terre



Pont l'Evêque AOP



Liégeois vanille



Pain au chocolat

Fruit de saison

## Jeudi

Végétarien

Salade verte vinaigrette



Légumes à l'orientale  
(Sauce tomate, courge butternut, carottes BIO, pois chiche, navet)



Semoule BIO



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Fromage blanc aromatisé

Cake au citron maison

Fruit de saison

## Vendredi

Velouté de carottes BIO et vache qui rit



Filet de colin MSC sauce curry coco

(Béchamel, lait de coco, curry, ail)



Frites et ketchup

Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Roulé fraise

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.



QUADRATURE RESTAURATION



# Ville de Carrières-Sur-Seine

## Menu du 20 au 24 janvier 2025



### Lundi

Endives sauce fromage blanc ciboulette



Blanquette de cabillaud MSC sauce aurore

(Béchamel, crème liquide, carottes BIO, champignons de Paris, fumet de poisson)



Purée de pomme de terre et de potiron



Tomme blanche



Flan nappé vanille



Lait

Pain BIO et beurre

Fruit de saison

### Mardi

Rôti de bœuf HVE et sauce tartare



Haricots verts persillés



Blé BIO



Edam

Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Pain BIO et confiture

Jus multifruit

### Mercredi

Carottes râpée BIO sauce miel



Calamars à la romaine et citron

Epinards



Pomme de terre



Petit suisse aromatisé



Purée de pomme fraise



Lait chocolat

Sablé de Retz

Fruit de saison

### Jeudi

Jambon de porc LR



Jambon de dinde



Coquillettes BIO et emmental râpé



Vache qui rit BIO



Ananas BIO



Crème dessert vanille

Cake aux pépites de chocolat maison

Fruit de saison

### Vendredi



Potage Essaü (Lentilles)



Omelette



Poêlée d'antan

(Carottes BIO, panais, navet)



Fromage blanc et sucre



Fruit de saison BIO



Mimolette

Pain BIO

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 Carrières-Sur-Seine

Menu du 27 au 31 janvier 2025



**Lundi**

Pomelos et sucre



**Végétarien**

**Mardi**

**Nouvel an Chinois**

**Mercredi**

**Jeudi**



**Végétarien**

**Vendredi**

Sauté de veau aux olives

(Sauce tomate, cubes d'oignons, poivrons, olives noire, ail)



Brocolis

Boulghour BIO



Brownies et crème anglaise



Yaourt nature et sucre

Pain BIO et beurre

Fruit de saison

Salade iceberg et croûtons



Dahl de lentilles au lait de coco

(Lentilles, carottes BIO, sauce tomate, lait de coco, cubes d'oignons, curry)



Riz BIO



Mimolette

Poire au sirop

Petit suisse aromatisé

Madeleines

Fruit de saison

Nems aux légumes



Sauté de porc LR au caramel



Sauté de dinde BIO au caramel

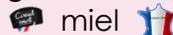
(Béchamel, miel, fond brun)



Nouilles sauce soja et petits légumes



Fromage blanc nature et miel



Ananas BIO et noix de coco râpée



Lait nature

Croissant

Gratin de penne BIO à l'égrené de soja bolognaise et emmental râpé



Gouda

Mousse au chocolat au lait



Samos

Pain BIO

Jus de pomme

Ragoût d'églefin MSC sauce curry

(Béchamel, carottes BIO, aneth, curry, lait de coco)



Blé BIO



Fondue de poireaux



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre

Cake au chocolat 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 3 au 7 février 2025

*C'est la Chandeleur !*

Lundi

*Végétarien*



Velouté de patate douce, carottes BIO et vache qui rit



Gnochetts aux pois cassé BIO sauce tomate basilic



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Samos

Pain BIO

Purée pomme banane

Mardi

Filet de lieu frais sauce crème



Semoule BIO aux petits légumes



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre

Cake au yaourt maison

Jus de pomme

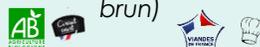
Mercredi

Chou rouge BIO et maïs



Sauté de bœuf BIO sauce miroton

(Sauce tomate, cubes d'oignons, cubes de tomate, béchamel, fonds brun)



Haricot vert



Boullghour BIO



Petit moulé nature



Entremet vanille



Lait nature

Pain au lait et barre de chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Salade iceberg, féta et croutons vinaigrette



Nuggets de volaille



Frites et ketchup



Crêpe à la confiture fraise

Yaourt nature et sucre

Moelleux fraise

Fruit de saison

Vendredi

Œuf dur mayonnaise



Steak haché BIO au jus



Purée de pomme de terre et de carottes BIO



Yaourt aromatisé BIO



Clémentines BIO



Lait nature

Pain BIO et pâte à tartiner

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 10 au 14 février 2025



### Lundi

Rôti de bœuf HVE sauce moutarde  
(Béchamel, crème liquide, fonds brun, moutarde)



Blé BIO



Brocolis



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre  
Pain BIO et beurre  
Fruit de saison

### Mardi



Céleri BIO rémoulade



Omelette



Riz BIO



Coulommiers



Purée de pomme



Lait  
P'tit moelleux marbré  
Purée pomme banane

### Mercredi

Salade verte et maïs vinaigrette



Marmite de saumon ASC à l'oseille

(Béchamel, fumet de poisson, crème liquide, oseille)



Poêlée de patate douce et butternut



Semoule BIO



Emmental



Gâteau à la pomme



Fromage blanc nature et sucre  
Croissant

### Jeudi

Carottes râpées BIO vinaigrette au miel et dés de mimolette



Emincé de poulet BIO sauce forestière

(Champignons de Paris, fonds brun, cubes d'oignons, farine de blé)



Pomme de terre ail et persil



Brunoise de légumes

Crème dessert vanille



Petit suisse aromatisé  
Cake à la fleur d'oranger  
Jus de pomme

### Vendredi



Potage de légumes frais BIO

(Carottes BIO, céleri, pommes de terre, crème liquide)



Crozets BIO semi-complet à la savoyarde

(Béchamel, fromage à tartiflette)



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



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 17 au 21 février 2025



## Lundi

Potage de champignons et vache qui rit

(Champignons de Paris, pommes de terre, crème liquide)



Emietté de saumon à la crème



Penne BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre

Pain BIO et confiture

Fruit de saison

## Mardi

Endives vinaigrette et mimolette



Sauté de bœuf au BIO curry

(Béchamel, curry, ail)



Choux de Bruxelles

Semoule BIO



Tarte au chocolat au lait



Lait nature

Madeleines

Purée de pomme

## Mercredi

Salade verte et maïs vinaigrette



Hachis parmentier égrené de bœuf BIO



Gouda

Cocktail de fruit au sirop

Fromage blanc aromatisé

Pain BIO et pâte à tartiner

Jus d'orange

## Jeudi Végétarien

Chou blanc BIO vinaigrette



Pizza trois fromages

(cheddar, emmental, mozzarella)



Salade verte vinaigrette



Liégeois chocolat



Petit moulé

Pain BIO

Fruit de saison

## Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichons



Roulade de volaille et cornichons



Calamars à la romaine et citron

Purée de pomme de terre et de patate douce



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake 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.

# Ville de Carrières-Sur-Seine

Menu du 24 au 28 février 2025



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi** *Végétarien*

**Vendredi** *Végétarien*

Carottes BIO râpées et féta  
vinaigrette au miel

Feuilleté camembert

Salade verte

Potage Dubarry

Salade mexicaine



Sauté de veau sauce tomate

Filet de colin sauce citron

Burger party

Omelette

Boulettes de bœuf BIO sauce  
épices

(sauce tomate, oignons, carottes BIO,  
herbes de Provence, ail)

(béchamel, crème liquide, jus de  
citron)

(steak BIO)

(Sauce tomate, oignons, épices)



Purée de pomme de terre

Petits pois

Potatoes et ketchup

Coquillettes BIO et emmental  
râpé

Haricots beurre



Semoule BIO



Entremet chocolat

Fruit de saison BIO

Purée de pomme banane

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Edam

Lait nature

Fromage blanc et sucre

Lait nature

Pain BIO et pâte à tartiner

Pain BIO

Mini roulé fraise

Cake au citron maison

Pain au chocolat

Fruit de saison

Jus de raisin

Fruit de saison

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.

