

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



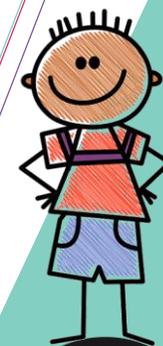
Label Rouge



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)

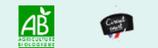


Semoule BIO



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* Vendredi

Galette des rois

Chou rouge BIO vinaigrette
au miel



Chili sin végété

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



Riz BIO



Camembert



Galette des rois



Yaourt aromatisé

Pain BIO et beurre

Fruit de saison

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

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

Mardi

Végétarien

Betteraves vinaigrette



Hachis végétarien (pois et féverole 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



Haricots beurres



Pomme 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

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 loup de mer MSC sauce crème

(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



Calamar 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

Nems aux légumes



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

Sauté de porc LR au caramel



Sauté de dinde 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 de cabillaud MSC sauce curry

(Béchamel, curry, ail)



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)



Haricots verts



Boullghour BIO



Petit moulé nature



Gélifié 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

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 BIO frais

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



Crozets BIO semi-complet à la savoyarde

(Béchamel, fromage à tartiflette)



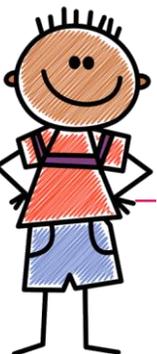
Petit suisse aromatisé



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



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre

Pain BIO et confiture

Jus d'orange

Mardi

Endives vinaigrette



Sauté de bœuf au BIO curry

(Béchamel, curry, ail)



Choux de Bruxelles

Semoule BIO



Gouda

Tarte au chocolat au lait



Lait nature

Madeleines

Purée de pomme

Mercredi

Salade verte et maïs vinaigrette



Hachis parmentier égrené de bœuf BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Cocktail de fruit au sirop

Fromage blanc aromatisé

Pain BIO et pâte à tartiner

Jus d'orange

Jeudi

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



Calamar 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



Gélifié chocolat

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Edam

Lait nature

Fromage blanc et sucre

Mousse au chocolat au lait

Pain BIO et pâte à tartiner

Pain BIO

Mini roulé fraise

Cake au citron maison

Pain au chocolat

Fruit de saison

Jus de raisin

Purée de pomme banane

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