

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Origine France garantie



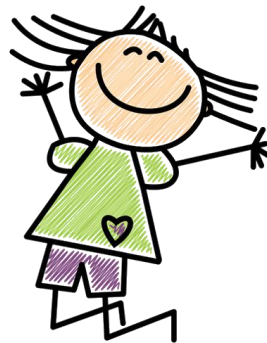
Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine Contrôlée



Viande origine France



Circuit court origine France



MSC : pêche durable



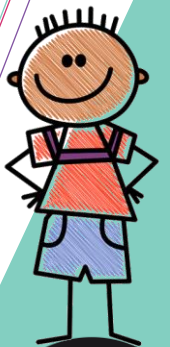
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 28 avril au 2 mai 2025



Lundi

Taboulé BIO



Rôti de veau sauce Normande
(Champignons de Paris, crème liquide, échalote)



Brocolis BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre

Madeleines

Jus de pomme

Mardi



Végétarien

Carottes râpées BIO vinaigrette



Gnochetts BIO aux pois cassés
sauce pesto et emmental râpé



Petit suisse nature et sucre



Gâteau ardéchois maison



Lait nature

Pain BIO et confiture

Fruit de saison

Mercredi

Feuilleté chèvre miel



Filet de lieu MSC sauce aurore



Haricots verts persillés



Camembert



Fruit de saison BIO



Pain au chocolat

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Férié

Vendredi

Tomates BIO et mozzarella
vinaigrette



Cordon bleu



Petit pois carottes et pommes de
terre



Yaourt aromatisé



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.



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 5 au 9 mai 2025



Lundi

Salade verte vinaigrette et mimolette

Marmite d'Eglefin MSC



Semoule BIO



Liégeois vanille



Lait

Pain BIO et beurre

Fruit de saison

Mardi

Salade de penne BIO au pesto



Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons



Courgettes BIO persillées



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Sablés de Retz

Fromage blanc nature et sucre

Mercredi



Carottes râpées BIO vinaigrette



Omelette



Frites et mayonnaise

Coulommiers



Purée de pomme fraise



Lait nature

Pain BIO et barre de chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Férié

Vendredi

Poisson pané MSC et citron



Riz BIO aux petits légumes



Petit suisse aromatisé



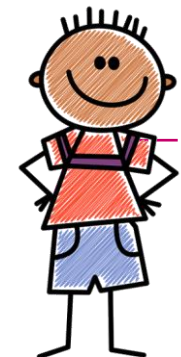
Fruit de saison BIO



Fruit de saison

Cake au yaourt maison

Yaourt aromatisé



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 12 au 16 mai 2025

Un giro in Italia*



Lundi

Végétarien

Salade de pois chiche



Gratin de pommes de terre, épinards béchamel et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Madeleines

Purée de pomme poire

Mardi

La Sicile

Salade Sicilienne

(Salade verte, oignon, thym, tomates, thon et vinaigrette balsamique)



Filet de lieu MSC sauce Sicilienne

(Tomates cerises, sauce tomate, capres, olives noires, huile d'olive)



Fusillis BIO, huile d'olive et parmesan



Gâteau au citron et aux amandes



Jus multifruits

Pain BIO et pâte à tartiner

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Salade de riz BIO

(Riz BIO, tomate, maïs, concombres BIO, vinaigrette)



Rôti de bœuf HVE sauce tartare



Carottes épicées BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Croissant

Purée de pomme



Betteraves vinaigrette



Couscous

(merguez et boulettes de bœuf BIO)



Semoule BIO et légumes

COUSCOURS

(Carottes BIO, navet, courgettes et sauce tomate)



Fromage blanc nature et coulis chocolat



Cocktail de fruit

Lait chocolat

Cake au citron maison

Fruit de saison

Vendredi

Végétarien

Concombres BIO sauce bulgare

(Fromage blanc nature et ciboulette)



Chili sin carne

(Haricots rouge, sauce tomate, oignons, poivron, herbes de Provence, ail)



Riz BIO

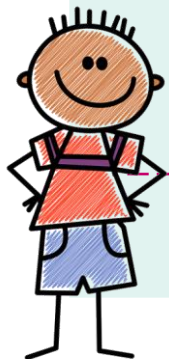


Semoule au lait

Samos

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. * Un tour en Italie

Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 19 au 23 mai 2025



Lundi



Mardi

Mercredi



Vendredi

Rôti de veau BIO sauce fromage blanc curry



Potatoes et ketchup

Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake marbré maison

Purée de pomme fraise

Salade verte vinaigrette et emmental



Curry de lentilles



Riz BIO



Camembert



Purée de pomme pêche



Edam

Pain BIO

Fruit de saison

Salade de pommes de terre
(Pommes de terre, tomates, œuf dur, mayonnaise)



Sauté de poulet BIO sauce crème ciboulette



Ratatouille BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Pain au chocolat

Fromage blanc aromatisé

Tomate BIO mozzarella vinaigrette



Egrené de bœuf BIO bolognaise



Spaghettis BIO et emmental râpé



Mousse au chocolat



Lait nature

Pain BIO et beurre

Fruit de saison

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Filet de lieu frais MSC sauce oseille



Purée de brocolis BIO et de pommes de terre



Emmental



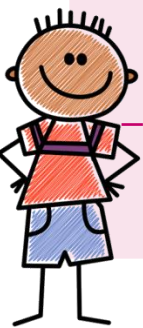
Fruit de saison BIO



Jus d'ananas

Cake fourré abricot

Yaourt nature et sucre



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 26 au 30 mai 2025



Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Blanquette de cabillaud MSC



Blé BIO aux petits légumes



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Lait nature
Cake au yaourt et pépites de
chocolat maison
Purée de pomme

Pastèque BIO
Hachis végétarien de lentilles
(Pommes de terre et patate douce)



Salade verte vinaigrette



Saint Paulin



Crème dessert vanille



Jus de raisin
Pain BIO
Mimolette

Salade Grecque BIO
(Concombres BIO, tomates, olives noires,
fêta, huile d'olive, herbes de Provence)



Sauté de bœuf HVE sauce
paprika et fromage blanc



Haricots beurres persillés
et Riz BIO



Coulommiers



Brownies et crème anglaise



Pain BIO et confiture
Lait nature
Fruit de saison

Férié

Fermé



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 juin 2025



Menu des enfants
de l'école Jacques
Prévert



Végétarien

Lundi



Végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Salade de fusillis BIO à l'orientale
(Fusillis BIO, tomates, raisin sec, pois chiche)



Omelette



Courgettes BIO persillées



Emmental



Fruit de saison



Jus de pomme

Pain BIO et beurre

Petit suisse nature et sucre

Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons



Purée de carottes BIO et de pommes de terre



Carré de l'est



Melon BIO



Lait nature

Cake fourré chocolat

Fruit de saison

Maïs vinaigrette



Filet de lieu MSC sauce aurore



Semoule BIO et julienne de légumes



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Pain BIO

Petit moulé

Purée de pomme

Salade verte et croûtons



Rôti de dinde et mayonnaise



Coquillettes BIO et emmental râpé



Saint Nectaire AOP



Liégeois chocolat



Lait nature

Pain BIO et confiture

Fruit de saison

Tomate BIO vinaigrette



Croq fromage

Frites sauce barbecue

Petit pot de glace vanille fraise

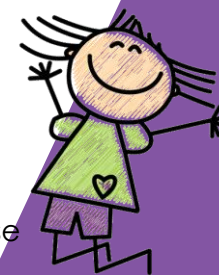
Fromage blanc aromatisé

Sablé de Retz

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 9 au 13 juin 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Végétarien

Vendredi

Férié

Pastèque BIO



Marmite d'Eglefin MSC sauce
oseille



Ratatouille BIO et pommes de
terre



Brie



Semoule au lait

Fruit de saison

Pain BIO et confiture

Yaourt nature et sucre

Maïs vinaigrette



Rôti de bœuf RAV sauce javar
(Béchamel, crème liquide, poivrons,
persil)



Riz BIO et Choux de Bruxelles à
la crème



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Jus multi fruits

Croissants

Concombre BIO sauce bulgare



Egrené végétarien BIO sauce
bolognaise
(pois féverolles)



Fusillis BIO et emmental râpé



Fromage blanc nature et sucre



Samos

Pain BIO

Fruit de saison

Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Samos

Fruit de saison



Lait nature

Pain BIO et pâte à tartiner

Purée de pomme fraise

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 16 au 20 juin 2025



Lundi *Végétarien*



Feuilleté au fromage

Légumes à l'orientale
(Courgettes BIO, carottes BIO, navet, épices couscous, oignons)



Semoule BIO



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison



Jus d'orange

Pain BIO

Mimolette

Mardi

Salade de penne BIO au pesto



Sauté de veau BIO sauce moutarde



Haricots verts persillées



Emmental



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain au lait et confiture

Purée de pomme

Mercredi

Melon BIO



Steak haché BIO sauce aux épices



Blé BIO aux petits légumes



Camembert



Purée de pomme poire



Fromage blanc aromatisé

Pain BIO et barre de chocolat

Fruit de saison

Un giro in Italia* *Le Piémont et la Lombardie*

Tomate BIO basilic, mozzarella et vinaigrette balsamique



Escalope de dinde Viennoise sauce tomate



Riz BIO



Gâteau aux raisins secs (sucre glace)



Lait nature

Madeleines

Fruit de saison

Vendredi

Cervelas et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Filet de colin frais MSC sauce curry fromage blanc



Petit pois carottes et pommes de terre



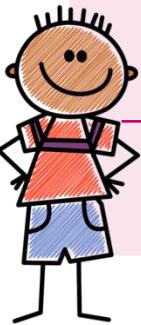
Entremet vanille



Fruit de saison

Cake yaourt maison

Yaourt nature et sucre



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 23 au 27 juin 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi



Rôti de bœuf RAV et sauce tartare



Ratatouille BIO et semoule BIO



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake fourré chocolat

Fruit de saison

Gratin de penne BIO au saumon ASC et emmental râpé



Yaourt aromatisé BIO



Pastèque BIO



Pain au chocolat

Fromage blanc aromatisé

Salade verte et croûtons

Sauté de poulet BIO sauce Napolitaine
(Sauce tomate, basilic, olive noire, huile d'olive)



Chou-fleur béchamel et pommes de terre



Tomme blanche



Crème dessert vanille



Mimolette

Pain BIO

Purée de pomme

Quiche courgette chèvre



Riz BIO cantonais végétarien
(Riz BIO, petits pois, omelette, oignons)



Carottes BIO fondantes



Cantal AOP



Fruit de saison



Jus de raisin

Pain BIO et beurre

Yaourt aromatisé

Concombres BIO sauce bulgare
(Fromage blanc nature et ciboulette)



Omelette



Purée de brocolis BIO et de pommes de terre



Saint Nectaire AOP



Cocktail au sirop

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 30 juin au 4 juillet 2025



Lundi

Végétarien



Melon BIO



Bolognaise de lentilles et carottes



Fusillis BIO et emmental râpé



Tiramisu au spéculoos



Yaourt aromatisé
Pain BIO et beurre
Fruit de saison

Mardi

Végétarien



Hachis végétarien BIO
(égrené de pois féverolles)



Salade verte vinaigrette



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Lait nature
Cake aux pépites de chocolat
Purée de pomme

Mercredi

Salade de blé BIO
(Blé BIO, tomates, maïs, persil)



Rôti de veau et mayonnaise



Epinards à la crème



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Fromage blanc nature et sucre
Pain BIO et barre de chocolat
Jus d'orange

Jeudi

Pastèque BIO



Blanquette de cabillaud MSC



Courgettes persillées BIO et semoule BIO



Camembert



Mousse au chocolat



Mimolette
Pain BIO
Fruit de saison

Vendredi

Salade verte et vinaigrette

Hot dog party
(Saucisse de volaille)



Frites et ketchup

Cheddar

Fruit de saison



Petit suisse nature et sucre
Pain BIO et confiture
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.

