

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 3 au 7 mars 2025



Menu des
enfants de
l'école du Parc



Lundi

Mardi Gras
Végétarien



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte vinaigrette et dés
d'emmental

Haut de cuisse de poulet BIO



Frites et ketchup

Mousse au chocolat



Lait nature

Pain BIO et confiture

Purée de pomme

Betterave vinaigrette
échalotte



Omelette



Epinards



Pommes de terre vapeur



Cantal AOP



Beignet au chocolat



Mimolette

Pain BIO

Fruit de saison

Salade de farfalles BIO au
pesto



Filet de lieu MSC sauce
Napolitaine
(sauce tomate, olive, basilic)



Haricots verts persillés



Vache qui rit

Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Pain au chocolat

Velouté de carottes BIO et
vache qui rit



Rôti de bœuf BIO sauce javar
(poivron, crème et persil)



Riz BIO



Chou-fleur béchamel



Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake marbré maison

Purée de pomme banane

Céleri BIO rémoulade



Filet de colin pané MSC et
citron



Purée de pommes de terre et
de brocolis



Carré de l'est



Purée de pomme fraise



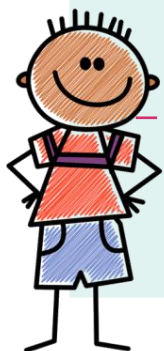
Petit suisse nature et sucre

Madeleine

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 mars 2025



Lundi

Carottes râpées BIO
vinaigrette



Sauté de porc **LR** BBC aux
carottes



Sauté de dinde BIO aux
carottes



Blé BIO



Poêlée de butternut



Liégeois chocolat



Petit suisse nature et sucre

Pain BIO et beurre

Fruit de saison

Mardi

Végétarien

Velouté de potiron



Coquillettes BIO semi
complète sauce fromagère



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Sablés de Retz

Fruit de saison

Mercredi

Radis BIO et beurre



Sauté de veau sauce
moutarde



Petit pois carottes

Pommes de terre vapeur



Camembert



Génoise framboise



Fromage blanc aromatisé

Pain BIO et barre de chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Végétarien

Curry de lentilles
(Lentilles, carottes BIO, sauce
tomate, lait de coco, oignons, curry)



Riz BIO



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Gouda

Pain BIO

Purée de pomme

Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et
cornichon



Filet de lieu **frais** sauce
brunoise



Purée de pommes de terre

Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Cake au yaourt maison

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 17 au 21 mars 2025

*Un giro in Italia**

Lundi

Potage de légumes frais BIO
(Pommes de terre, céleri, carottes)



Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Munster AOP



Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake fourré fraise

Purée de pomme poire

Mardi

La Toscane

Salade Toscane
(Salade verte, artichaut, mozzarella,
parmesan, olives noires, huile d'olive
vinaigre balsamique)



Haut de cuisse de poulet BIO
chasseur

Haricots blancs : Fagioli all'olio
(sauce tomate, ail, huile d'olive)



Gâteau à l'orange



Jus multivitamines

Pain BIO et pâte à tartiner

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Pomelos et sucre

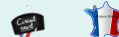
Marmite de cabillaud sauce
aurore



Carottes BIO fondantes



Pommes de terre



Bûche de lait mélangé

Riz au lait

Croissant
Fruit de saison

Jeudi

Sauté de bœuf RAV sauce
aux oignons



Haricots beurres persillés



Semoule BIO



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Lait chocolat
Cake au citron maison
Pure de pomme

Vendredi



Coleslaw BIO



Egrené de soja BIO sauce
bolognaise



Macaronis BIO et emmental
râpé



Yaourt aromatisé BIO



Poire au sirop

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 24 au 28 mars 2025



Lundi



Salade verte vinaigrette et croûtons



Légumes à l'orientale

(Carottes BIO, navets, butternut, pois chiches, sauce tomate)



Semoule BIO



Saint Nectaire AOP



Purée de pomme



Edam

Pain BIO

Fruit de saison

Mardi

Filet de lieu MSC sauce oseille



Brocolis vapeur



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake marbré maison

Purée de pomme fraise

Mercredi

Crêpe au fromage

Rôti de veau sauce Normande



Légumes printaniers
(carottes BIO, petits pois, haricots verts et pomme de terre)



Emmental



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Pain BIO et confiture

Fromage blanc nature et sucre

Jeudi

Radis râpés BIO vinaigrette



Cordon bleu



Purée de pommes de terre et de potiron



Yaourt aromatisé BIO



Brownies et crème anglaise



Lait nature

Pain BIO et beurre

Fruit de saison

Vendredi



Chili sin carne
(haricots rouges et sauce chili)



Riz BIO



Tomme blanche

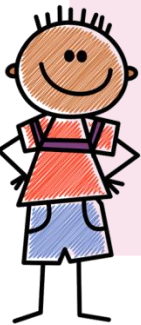


Fruit de saison BIO



Fruit de saison
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 31 mars au 4 avril 2025



Lundi

Salade gourmande BIO
(Boulghour BIO, quinoa BIO, maïs)



Goulash de bœuf LR



Carottes BIO aux épices



Fromage blanc nature et sucre

Fruit de saison BIO



Jus de raisin

Pain BIO

Mimolette

Mardi

Salade verte et mimolette vinaigrette



Chipolatas



Saucisse de volaille



Lentilles au jus

Ile flottante

Lait nature
Cake au yaourt et pépites de
chocolat maison

Fruit de saison

Mercredi

Salade d'artichaut et maïs

Sauté de poulet BIO sauce
moutarde



Purée de pommes de terre et
d'épinards



Carré de l'est



Fruit de saison BIO



Fruit de saison

Pain au chocolat

Jeudi



Coleslaw BIO



Curry de haricots rouges
sauce curry coco



Semoule BIO



Cantal AOP



Purée de pomme fraise



Lait chocolat

Madeleines

Fruit de saison

Vendredi

Radis BIO et beurre



Marmite d'Eglefin MSC à la
crème



Tortis BIO et emmental râpé



Julienne de légumes

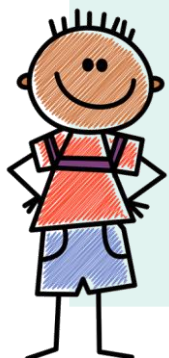
Crème dessert vanille



Fruit de saison

Pain BIO et pâte à tartiner

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.



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 7 au 11 avril 2025



Lundi

Salade iceberg et mimolette vinaigrette



Filet de lieu **frais** MSC sauce persillée



Purée de pommes de terre et de carottes BIO



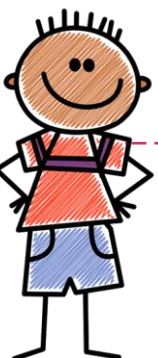
Yaourt aromatisé BIO



Lait chocolat

Pain BIO et beurre

Fruit de saison



Mardi

Végétarien

Salade de lentilles

Omelette



Duo chou-fleur et brocolis



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Cake fourré chocolat

Petit suisse nature et sucre



Mercredi

Carottes BIO râpées vinaigrette



Steak haché BIO au jus



Penne BIO et emmental râpé



Saint Paulin



Flan caramel



Yaourt nature et sucre

Pain BIO et barre de chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Repas de Printemps
Salade cocotte (Œuf dur, iceberg et croûton) vinaigrette



Sauté d'agneau printanier



Flageolets

Fromage blanc et miel



Gâteau au chocolat, crème anglaise, chocolat de Pâques



Lait nature

Pain BIO et confiture

Purée de pomme



Vendredi

Végétarien

Dahl de lentilles et patate douce



Riz BIO



Pont l'Evêque AOP



Fruit de saison BIO



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.



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 14 au 18 avril 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Végétarien

Radis BIO et sel



Sandwich au blanc de poulet,
salade verte et mayonnaise



Chips

Emmental



Moelleux citron

Lait nature

Madeleines

Fruit de saison

Rôti de veau froid et ketchup



Salade de riz BIO
et haricots beurres persillés



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Pain BIO et confiture

Fruit de saison

Carottes râpées BIO vinaigrette
au miel



Poisson pané MSC et citron



Purée de pommes de terre et
de brocolis



Gouda

Mousse au chocolat



Croissant

Fruit de saison

Quiche aux épinards féta



Salade verte et maïs
vinaigrette



Emmental



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain BIO et pâte à tartiner

Purée de pomme fraise

Radis BIO râpé sauce
fromage blanc ciboulette



Marmite de cabillaud MSC
sauce brunoise



Semoule BIO aux petits
légumes



Yaourt aromatisé BIO



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.



8

Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 21 au 25 avril 2025



Lundi

Mardi



Mercredi



Jeudi

Vendredi



Betteraves vinaigrette

Hachis végétarien de lentilles

Salade verte et vinaigrette

Mimolette

Fruit de saison BIO

Lait nature
Pain au lait et confiture
Purée de pomme

Salade de blé BIO

Egrené végétarien BIO à la bolognaise

Pennes BIO et emmental râpé

Camembert

Fruit de saison BIO

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

Salade farandole BIO
(chou blanc maïs, radis)

Rôti de bœuf BIO froid et ketchup

Taboulé BIO

Petit suisse nature et sucre

Tiramisu

Lait nature
Madeleines
Fruit de saison

Coupelle de volaille

Sandwich à la dinde, salade verte et vache qui rit

Chips

Gouda

Madeleines

Yaourt à boire
Cake fourré à la fraise
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.

