

# 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



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 Carottes râpées BIO vinaigrette



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



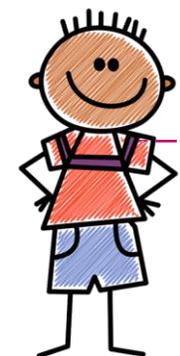
Fruit de saison BIO



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



### Lundi

### Mardi

### Mercredi



## Un giro in Italia\*

### La Sicile

### 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

Betteraves vinaigrette

Raviolis au saumon

Compote de pomme



Pain BIO et pâte à tartiner

Yaourt nature et sucre

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

Menu des enfants de l'école Plants Catalaine

Betteraves vinaigrette



Couscous  
(merguez et boulettes de bœuf BIO)



Semoule BIO et légumes  
COUSCOUS  
(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

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



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



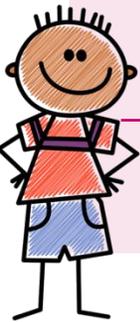
Jus d'ananas

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,  
féta, 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



Végétarien

### Lundi



### 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

Surimi et mayonnaise

Pain de mie : Thon, salade verte mayonnaise



Chips

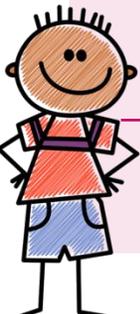
Gouda

Madeleines

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

Bâtonnets de concombres BIO vinaigrette

Baguette : tranche de blanc de poulet, salade verte et mayonnaise



Chips

Saint Nectaire AOP



Purée de pomme



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

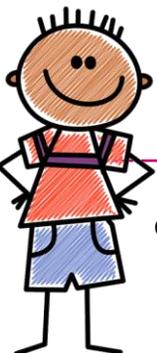
Lait nature

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.

