

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 7 au 11 juillet 2025



Lundi

Pastèque BIO



Sauté de bœuf RAV sauce au miel



Haricots verts persillés



Brie



Brownies maison



Fromage blanc nature et sucre

Madeleines

Fruit de saison

Mardi



Chili végétarien
(haricots rouges, sauce tomate, poivrons, oignons, herbes de Provinces, ail, épices chili)

Riz BIO



Emmental



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain BIO et confiture

Purée de pomme

Mercredi

Feuilleté camembert



Filet de poisson pané MSC et citron



Courgettes BIO à la provençale



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison



Yaourt nature et sucre

Pain au chocolat

Jeudi



Tomates BIO vinaigrette balsamique



Pizza aux lardons de volaille



Salade verte et croûtons vinaigrette



Yaourt nature BIO et sucre



Purée de pomme fraise



Mimolette

Pain BIO

Fruit de saison

Vendredi



Rôti de porc LR BBC et moutarde



Rôti de dinde et moutarde



Salade de penne BIO au pesto



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison



Jus d'orange

Cake citron 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.



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 14 au 18 juillet 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi 
Végétarien

Vendredi 
Végétarien



Fête nationale



Rôti de veau sauce Normande



Brocolis



Pommes de terre persillées



Saint Paulin



Melon BIO



Lait

Pain BIO et beurre

Fruit de saison

Filet de lieu MSC sauce
brunoise



Ratatouille RIO



Riz BIO



Carré de l'Est



Petit de glace vanille chocolat

Jus multifruit

Sablés de Retz

Fromage blanc aromatisé

Macédoine mayonnaise

Hachis végétarien à l'égrené
de pois féveroles BIO



Salade verte



Cantal AOP



Fruit de saison



Lait

Pain BIO et barre de chocolat

Purée de pomme

Salade iceberg et croûtons



Farfalles BIO et sauce
fromagère



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison



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 21 au 25 juillet 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Végétarien

Repas froids
Jeudi

Vendredi

Marmite de colin sauce crème



Purée de courgette BIO et de
pomme de terre



Tomme blanche



Pastèque BIO



Lait nature

Cake fourré fraise

Purée de pomme poire

Rôti de bœuf HVE et sauce
tartare



Haricots beurres persillés



Emmental



Flan Parisien



Jus d'orange

Pain BIO et pâte à tartiner

Yaourt nature et sucre

Piémontaise sans viande



Omelette



Carottes BIO aux épices



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison



Lait nature

Cake aux pépites de chocolat
maison

Fruit de saison

Pastèque BIO



Rôti de veau et mayonnaise



Salade de riz niçoise BIO
(Riz BIO, tomate, thon, olive noir, maïs)



Betteraves vinaigrette



Edam

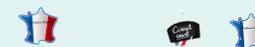
Fruit de saison



Croissant

Purée de pomme

Salade verte et tomate



Burger party
(steak haché BIO)



Frites et ketchup



Cheddar



Cône chocolat

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.



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 28 juillet au 1^{er} août 2025



Menu Oriental Lundi



Végétarien

Salade verte et croûtons
vinaigrette



Légumes à l'orientale et pois
chiches
(Courgettes BIO, pois chiche, navet,
carottes BIO, épices couscous)



Semoule BIO



Petit suisse nature et miel



Fruit de saison



Lait nature

Cake marbré maison

Purée de pomme fraise

Mardi

Melon BIO



Filet de lieu frais MSC sauce
citron



Coquillettes BIO et emmental
râpé



Brocolis



Bounty maison



Fruit de saison

Pain BIO et beurre

Yaourt aromatisé

Mercredi

Maïs vinaigrette

Rôti de veau et mayonnaise



Ratatouille BIO



Camembert



Fruit de saison



Jus d'orange

Pain BIO et confiture

Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Cordon bleu



Purée de pommes de terre

Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Purée de pomme poire

Edam

Pain BIO

Vendredi



Végétarien

Tomates BIO et mozzarella
vinaigrette



Quiche courgettes BIO et
chèvre



Salade verte vinaigrette



Yaourt aromatisé BIO

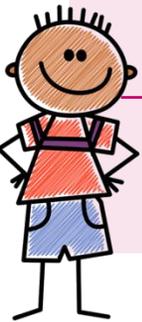


Mister freeze

Cake fourré abricot

Yaourt nature et sucre

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 4 au 8 août 2025



Repas froid
Lundi



Tzatziki de concombres BIO



Rôti de bœuf HVE sauce barbecue



Salade de pomme de terre échalotes



Petit moulé nature

Pot de glace vanille fraise

Jus de pomme
Pain BIO et pâte à tartiner
Yaourt nature et sucre

Mardi

Pastèque BIO



Blanquette de colin MSC sauce crème



Riz BIO



Carottes fondantes BIO



Fromage blanc nature et sucre



Purée de pomme banane
Pain BIO
Mimolette

Mercredi

Salade gourmande BIO
(Boulgour BIO, quinoa BIO et maïs)



Sauté de poulet BIO sauce crème ciboulette



Haricots verts persillés



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Pain au chocolat
Purée de pomme

Jeudi



Œuf dur et mayonnaise



Hachis végétarien de lentilles



Salade verte vinaigrette



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison



Lait nature
Cake au chocolat maison
Fruit de saison

Vendredi

Tomates BIO et féta vinaigrette



Poisson pané MSC et citron



Fusillis BIO aux petits légumes et emmental râpé



Crème dessert vanille



Fromage blanc nature et sucre
Madeleines
Lait chocolat

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 11 au 15 août 2025



Repas froids Lundi



Salade pâtes BIO au pesto



Saumon et mayonnaise



Betteraves vinaigrette



Edam

Mister freeze

Jus de pomme

Pain BIO et beurre

Petit suisse nature et sucre



Mardi

Végétarien



Melon BIO



Omelette



Ratatouille BIO



Semoule BIO



Brie



Purée de pomme fraise



Lait nature

Cake fourré chocolat

Fruit de saison

Mercredi

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



Sauté de bœuf BIO
sauce curry et fromage blanc



Petits pois carottes

Fromage blanc nature et sucre



Gâteau au chocolat et crème
anglaise



Pain BIO

Petit moulé

Fruit de saison

Menu Mexicain !



Jeudi

Végétarien



Salade Mexicaine
(Haricots rouges, maïs, tomate, cumin
et sauce salade)



Egrené de pois féveroles BIO
sauce chili



Tortillas



Riz BIO



Cheddar râpé



Fruit de saison



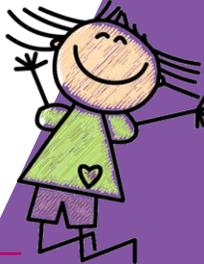
Lait nature

Pain BIO et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Férié



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 18 au 22 août 2025

Lundi

Végétarien



Salade verte et croûtons vinaigrette



Curry de lentilles



Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Lait chocolat
Gâteau au yaourt maison
Fruit de saison

Mardi

Feuilleté camembert



Filet de lieu frais MSC sauce curry



Courgettes BIO persillées



Boullghour BIO



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison



Jus d'ananas
Pain BIO et confiture
Yaourt nature et sucre

Mercredi

Thon mayonnaise

Rôti de veau sauce moutarde



Purée de brocolis et de pommes de terre



Vache qui rit



Fruit de saison



Croissant
Purée de pomme fraise

Finger Food!
Jeudi

Pastèque BIO



Pilon de poulet BIO sauce barbecue



Potatoes et ketchup



Emmental



Bâtonnet chocolat

Samos

Pain BIO

Fruit de saison

Vendredi

Tomates BIO et maïs vinaigrette



Filet de poisson pané et citron



Macaronis BIO et emmental râpé



Fruit de saison



Purée de pomme abricot
Pain BIO et pâte à tartiner
Lait nature



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 25 au 29 août 2025



Lundi



Betteraves vinaigrette



Pizza aux 3 fromages



Salade verte vinaigrette



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison



Pain au chocolat

Fromage blanc aromatisé

Mardi

Sauté de bœuf RAV à la provençale



Purée de carottes BIO et de pommes de terre



Camembert



Pastèque BIO



Lait nature

Cake fourré chocolat

Fruit de saison

Mercredi



Tomates BIO et mozzarella vinaigrette



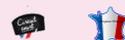
Omelette



Coquille BIO et emmental râpé



Petit suisse nature et sucre



Gâteau aux pommes



Emmental

Pain BIO

Fruit de saison

Repas froids
Jeudi



Melon BIO



Rôti de dinde et ketchup



Salade de riz niçoise BIO
(Riz BIO, tomate, thon, olive noir, maïs)



Concombres BIO sauce bulgare



Emmental



Fruit de saison



Jus de raisin

Pain BIO et beurre

Yaourt aromatisé

Vendredi

Marmite de colin MSC sauce crème



Ratatouille BIO



Pommes de terre



Saint Paulin



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.



QUADRATURE RESTAURATION