

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Origine France



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine Contrôlée



Viande origine France



Circuit court



MSC : pêche durable



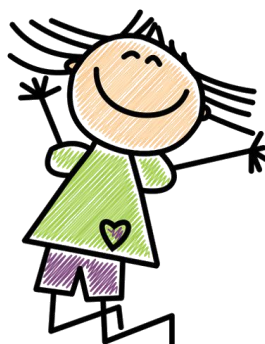
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 1^{er} au 5 septembre 2025



Lundi



Mardi

Mercredi

Vive la rentrée!

Jeudi



Vendredi



Melon BIO



Egrené végétarien BIO sauce bolognaise (pois et féveroles)



Pennes BIO et emmental râpé



Crème dessert chocolat



Pain BIO et beurre

Fromage blanc nature et sucre

Fruit de saison

Salade de pommes de terre vinaigrette



Sauté de bœuf BIO sauce Normande (Champignons, échalotte, crème liquide)



Haricots verts persillés



Saint Paulin



Fruit de saison



Lait nature

Pain BIO et confiture

Purée de pomme

Salade verte et croûtons vinaigrette



Filet de colin MSC sauce oseille (Béchamel, crème liquide, oseille)



Purée de carottes BIO et pommes de terre



Carré de l'est



Purée de pomme fraise



Fruit de saison

Croissants

Tomate HVE et dés d'emmental vinaigrette balsamique



Steak haché BIO au jus



Frites et ketchup

Brownies et crème anglaise



Samos

Pain BIO

Fruit de saison

Omelette



Riz BIO aux petits légumes



Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO



Jus multfruit

Cake au yaourt maison

Fromage blanc 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 8 au 12 septembre 2025



Pastèque BIO



Pilon de poulet BIO



Frites et ketchup

Yaourt aromatisé



Lait nature

Beignet au chocolat

Mardi

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



Blé BIO et carottes BIO fondantes



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison



Jus d'orange

Pain BIO et beurre

Fromage blanc nature et sucre

Mercredi

Crêpe au fromage

Rôti de veau sauce fromage blanc curry



Haricots beurres persillés et pommes de terre vapeur



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison



Lait nature

Pain BIO et barre de chocolat

Purée pomme fraise

Jeudi

Filet de poisson pané MSC et ketchup



Courgettes BIO à la Provençale et Riz BIO



Edam

Fruit de saison BIO



Pain BIO

Mimolette

Fruit de saison

Vendredi

Végétarien

Carottes BIO râpées vinaigrette



Hachis végétarien de lentilles



Salade verte vinaigrette



Saint Nectaire AOP



Liégeois chocolat



Fruit de saison

Cake marbré 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.

Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 15 au 19 septembre 2025

Lundi

Tomates HVE maïs vinaigrette



Gratin de penne BIO au saumon ASC et emmental râpé



Mousse au chocolat au lait



Lait nature

Cake fourré fraise

Fruit de saison

Mardi

Végétarien

Melon BIO



Omelette



Pommes de terre et duo de brocolis BIO et choux fleurs



Emmental



Purée de pomme



Fruit de saison

Pain BIO et pâte à tartiner

Yaourt nature et sucre

Mercredi



Végétarien

Salade de blé BIO
(Blé BIO, tomate, maïs, concombre, vinaigrette)



Rôti de dinde sauce barbecue



Carottes BIO fondantes



Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake au citron maison

Purée de pomme

Jeudi

Macédoine vinaigrette

Raviolis aux légumes

Fromage blanc nature et sucre

Purée de pomme



Jus multfruit

Madeleines

Yaourt aromatisé

Vendredi

Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur

Pizza provençale
(tomate, mozzarella et olives noires)



Daube de bœuf HVE
Provençale
(Bœuf sauté, carottes, champignons, oignons, ail, tomate)



Ratatouille BIO



Prune



Edam

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 22 au 26 septembre 2025



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte et emmental



Curry de pois chiches
(Pois chiche, courgettes BIO, lait de coco, curry)



Semoule BIO



Yaourt nature et sucre



Cocktail de fruit

Lait nature

Cake marbré maison

Fruit de saison

Salade de fusillis BIO
(Fusillis BIO, brunoise de concombres BIO, tomates)



Rôti de bœuf LR HVE sauce aux oignons



Purée d'épinard et pommes de terre



Mimolette

Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Pain BIO et confiture

Fromage blanc aromatisé

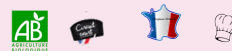
Carottes BIO râpées vinaigrette
jus de citron



Cordon bleu et mayonnaise



Courgettes persillées BIO et
boulghour BIO



Coulommiers



Riz au lait



Edam

Pain BIO

Fruit de saison

Paëlla de poisson
(colin et encornet)



Riz BIO Paëlla



Saint Nectaire AOP



Pastèque BIO



Lait nature

Pain BIO et confiture

Purée de pomme

Gratin de macaronis BIO à
l'égrené de bœuf BIO Bolognaise
et emmental râpé



Petit suisse aromatisé



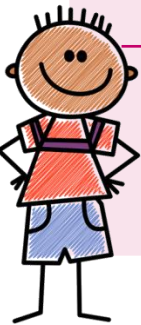
Fruit de saison BIO



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.



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 29 septembre au 3 octobre 2025



Lundi

Mardi

Végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Végétarien

Filet de lieu MSC sauce crème



Haricots verts persillés et pommes de terre



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake au yaourt et pépites de chocolat maison

Purée de pomme banane

Carottes râpées BIO vinaigrette



Chili sin carne
(Haricots rouges, sauce tomate, poivrons, oignons, herbes de Provinces, ail, épices chili)



Riz BIO



Cantal AOP



Purée de pomme



Jus de raisin

Pain BIO

Mimolette

Céleri remoulade



Rôti de veau au jus



Purée de potiron et de pommes de terre



Carré de l'Est



Crème dessert vanille



Fruit de saison

Pain au chocolat

Filet de poisson pané MSC et citron



Potatoes et ketchup

Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain BIO et confiture

Purée de pomme

Salade verte et croûtons vinaigrette



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



Semoule BIO



Petit moulé



Flan Pâtissier



Fruit de saison

Pain BIO et pâte à tartiner

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.

Ville de Carrières-sur-Seine



Menu du 6 au 10 octobre 2025



Lundi

Salade de pommes de terre
échalotte



Sauté de bœuf BIO sauce
chasseur
(Champignons, échalotte, crème
liquide)



Petit pois carotte



Mimolette

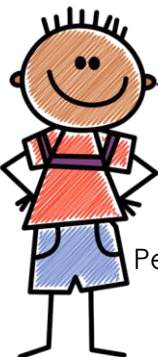
Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain BIO et beurre

Petit suisse nature et sucre



Mardi

Salade verte et emmental



Rôti de porc LR BBC sauce
moutarde



Rôti de dinde sauce moutarde



Lentilles au jus

Liégeois vanille



Lait nature

Cake fourré chocolat

Fruit de saison

Mercredi

Crêpe au fromage



Marmite de saumon sauce
crème



Blé BIO



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Pain

Petit moulé

Purée de pomme

Jeudi



Carottes râpées BIO vinaigrette



Omelette



Epinards à la crème et fusillis BIO
et emmental râpé



Yaourt nature et sucre



Poire au sirop sauce chocolat



Lait nature

Pain BIO et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Potage de légumes BIO et
vache qui rit



Steak haché BIO au jus



Gratin de brocolis et pommes de
terre
(Béchamel et emmental râpé)



Fruit de saison BIO



Fromage blanc aromatisé

Sablé de Retz

Purée de pomme poire



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 octobre 2025

Les papilles en folie : Le pain



Lundi

Pain tradition



Betteraves vinaigrette



Macaronis BIO and cheese à la crème de butternut



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Samos

Pain BIO

Purée de pomme

Mardi

Pain Hot dog

Coleslaw BIO



Saucisse de volaille



Frites

Cheddar

Purée de pomme



Fruit de saison

Pain BIO et confiture

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Pain Pita

Salade iceberg sauce fromage blanc ciboulette



Sauté de veau BIO au jus



Quinoa BIO aux petits légumes



Crème dessert chocolat



Lait fraise

Madeleines

Fruit de saison

Jeudi

Pain Focaccia

Ricotta et focaccia



Filet de lieu MSC **frais** sauce Sicilienne
(Sauce tomate, olive, câpres)



Brocolis BIO



Yaourt nature et sucre



Tarte au chocolat



Lait nature

Pain BIO et beurre

Purée pomme fraise

Vendredi

Pain Tortilla



Guacamole



Egrené de pois féveroles BIO à la Mexicaine



Riz BIO et emmental râpé



Fruit de saison BIO



Croissant

Fromage blanc 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.



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 20 au 24 octobre 2025



Lundi

Velouté de potiron et pommes de terre et vache qui rit



Filet de colin MSC sauce oseille (Béchamel, crème liquide, oseille)



Haricots beurre persillés



Fruit de saison BIO



Purée de pomme

Pain BIO

Mimolette

Mardi

Carottes BIO râpées vinaigrette



Rôti de bœuf BIO sauce barbecue



Fusillis BIO et emmental râpé



Buchette de lait mélangé



Crème dessert vanille



Lait nature

Pain au lait et barre de chocolat

Fruit de saison

Mercredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Œuf dur mayonnaise



Filet de poisson pané MSC



Carottes BIO aux épices et semoule BIO



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fromage blanc aromatisé

Pain BIO et confiture

Jus d'orange

Jeudi

Salade verte



Burger Party (Steak haché BIO)



Frites et ketchup

Cheddar

Cocktail de fruit

Lait nature

Madeleine

Fruit de saison

Vendredi

Chou rouge BIO vinaigrette



Hachis végétarien pois féverole BIO, purée de pomme de terre et patate douce



Petit suisse nature et sucre



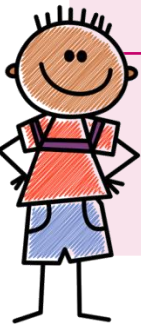
Fruit de saison BIO



Fruit de saison

Cake au 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 27 au 31 octobre 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Végétarien

Halloween! Vendredi

Végétarien

Carottes râpées BIO au jus de citron



Rôti de veau sauce Normande
(Champignons, échalotte, crème liquide)



Brocolis BIO et riz BIO



Fromage blanc aromatisé



Marmite de saumon sauce crème



Haricots verts persillés



Samos



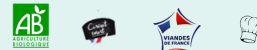
Brownies et crème anglaise



Velouté de carottes BIO



Steak haché de bœuf BIO au jus



Blé BIO aux petits légumes



Camembert



Fruit de saison BIO



Betteraves vinaigrette



Pizza aux 3 fromages



Salade verte vinaigrette



Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO



Salade verte et croûtons vinaigrette



Omelette



Purée de potiron et de pomme de terre



Gouda



Liégeois chocolat



Lait nature

Madeleines

Fruit de saison

Yaourt nature et sucre

Pain au chocolat

Emmental

Pain BIO

Purée de pomme

Jus de raisin

Pain BIO et beurre

Petit suisse nature et sucre

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.

