

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



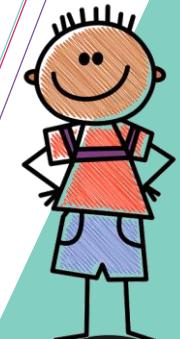
Circuit court origine France



Label Rouge



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 3 au 7 novembre 2025



Lundi



Pomelos et sucre

Bolognaise végétarienne
(Lentilles, carottes BIO et sauce tomate)



Coquillettes BIO et emmental râpé



Mimolette



Purée de pomme fraise



Lait nature

Cake fourré 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.

Mardi

Velouté de lentilles et vache qui rit
(Lentilles, crème, pommes de terre)



Sauté de bœuf BIO sauce paprika



Haricots verts persillés



Fruit de saison BIO



Jus multifruit

Pain BIO et pâte à tartiner

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Filet de lieu MSC sauce citron



Purée de brocolis et de pommes de terre



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Croissant

Purée de pomme



Région Grand Est

Jeudi

Salade verte vinaigrette



Choucroute
(Saucisse de Francfort, poitrine de lard, saucisson à l'ail)



Choucroute
(Saucisse de volaille et rôti de dinde)



Chou blanc choucroute et pommes de terre



Cantal AOP



Gâteau aux raisins secs



Lait nature

Cake au citron maison

Fruit de saison

Vendredi

Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette

Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Samos

Pain BIO

Fruit de saison



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 10 au 14 novembre 2025



Lundi

Potage de légumes frais BIO et vache qui rit
(Céleri, carottes BIO, pommes de terre, crème liquide)



Filet de lieu **frais** MSC sauce Napolitaine



Riz BIO aux petits légumes



Fruit de saison BIO



Lait

Pain BIO et beurre

Purée de pomme

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

Mardi

Férié

Mercredi

Crêpe au fromage



Sauté de veau sauce marengo



Gratin de chou-fleur béchamel



Fusillis BIO



Yaourt à la vanille BIO



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain BIO et barre de chocolat

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Végétarien

Oeuf dur et mayonnaise



Hachis végétarien de lentilles



Salade verte et vinaigrette



Tomme blanche BIO



Fruit de saison BIO



Purée de pomme banane

Sablés de Retz x2

Fromage blanc aromatisé

Vendredi

Végétarien

Radis BIO râpé sauce bulgare



Omelette

Carottes BIO fondantes



Pommes de terre vapeur



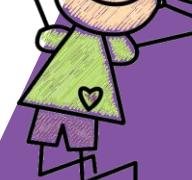
Liégeois chocolat



Fruit de saison

Cake au yaourt maison

Lait nature



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 17 au 21 novembre 2025



Lundi



Salade verte vinaigrette et croûtons



Légumes à l'oriental
(Courgettes BIO,
Carottes BIO, navets, pois chiche)



Semoule BIO



Coulommiers



Flan nappé vanille



Lait nature
Pain BIO et confiture

Fruit de saison

Mardi

Carottes râpées et vinaigrette



Marmite de saumon ASC sauce oseille



Brocolis



Riz BIO



Cantal AOP



Gâteau au chocolat et crème anglaise



Fruit de saison

Mercredi

Potage de patate douce et carottes BIO



Rôti de bœuf RAV au jus



Purée d'haricots verts et de pommes de terre



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Chaussons aux pommes

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Filet de colin MSC pané et citron



Frites et ketchup



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake aux pépites de chocolat

Purée de pomme fraise

Vendredi

Betteraves vinaigrette à l'échalotte



Bolognaise de bœuf BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Fruit de saison BIO



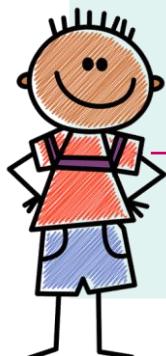
Jus de raisin

Madeleines

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 24 au 28 novembre 2025



Lundi

Emincé de bœuf LR sauce miel



Poêlée riz BIO sauce soja et miel,
brunoise de légumes



Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake marbré maison

Purée de pomme fraise

Mardi



Céleri BIO rémoulade



Omelette



Purée de butternut et de
pommes de terre



Yaourt nature BIO et sucre



Poire au sirop et sauce chocolat



Edam

Pain BIO

Fruit de saison

Mercredi



Salade verte vinaigrette et maïs



Filet de colin MSC sauce citron

Carottes BIO épicées



Pommes de terre



Brie



Semoule au lait



Fruit de saison

Cake fourré abricot

Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Potage de potiron



Saucisse de porc au jus



Saucisse de volaille au jus



Haricots blancs à la tomate



Emmental



Fruit de saison BIO



Jus d'ananas

Pain BIO et confiture

Yaourt nature et sucre

Menu des enfants
de l'école M.
Berteaux



Salade verte et dés d'emmental

Nuggets de poulet et ketchup



Frites



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 1^{er} au 5 décembre 2025



Lundi

Coleslaw BIO

Filet de lieu **frais** MSC sauce brunoise

Semoule BIO aux petits légumes

Yaourt à la vanille BIO

Lait nature
 Cake fourré chocolat
 Fruit de saison

Mardi

Betteraves et vinaigrette
 Raviolis au saumon

Cantal AOP

Fruit de saison BIO

Jus de pomme
 Pain BIO et beurre
 Petit suisse nature et sucre

Mercredi

Nems aux légumes
 Steak haché BIO au jus

Fusillis BIO et emmental râpé

Camembert

Fruit de saison BIO

Croissant
 Purée de pomme

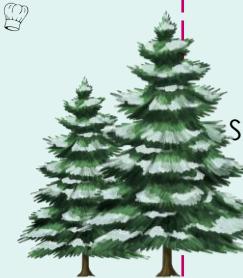


Région
 Auvergne Rhône Alpes

Jeudi

Salade verte vinaigrette

Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette



Vendredi

Carottes râpées BIO vinaigrette

Hachis d'égrené de pois et fèveroles BIO (purée de patate douce)

Salade verte et vinaigrette

Emmental

Crème dessert chocolat

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 8 au 12 décembre 2025



Lundi

Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange



Sauté de poulet BIO sauce champignon



Frites et ketchup

Mardi

Salade verte vinaigrette et croûtons



Marmite d'églefin MSC sauce crème



Semoule BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Liégeois vanille



Fruits de saison

Pain BIO

Mimolette

Mercredi

Chou blanc BIO vinaigrette sauce soja



Sauté de bœuf RAV aux oignons



Purée de carottes BIO et de pommes de terre



Comté AOP



Riz au lait



Yaourt aromatisé

Pain BIO et barre de chocolat

Fruit de saison



Velouté de potiron



Chili sin carne



Riz BIO



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre

Madeleines

Fruit de saison

Vendredi

Cordon bleu



Epinards béchamel



Tomme blanche BIO



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

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.



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 15 au 19 décembre 2025



Lundi



Coleslaw BIO



Egrené de pois féveroles BIO
sauce bolognaise



Fusillis BIO et emmental râpé



Yaourt à la vanille BIO



Cocktail de fruit

Lait nature

Cake fourré chocolat

Fruit de saison

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

Mardi

Sauté de bœuf LR sauce
moutarde curry



Haricots verts persillés



Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



Purée de pomme

Mercredi

Potage de légumes frais BIO
(Céleri, carottes BIO, pommes de
terre, crème liquide)



Filet de lieu MSC sauce citron



Blé BIO



Carré de l'Est



Fruit de saison BIO



Chocolat de Noël



Jeudi

Repas de fin d'année

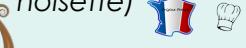
Jus de pomme

Terrine de saumon et citron



Pomme noisette et ketchup

Bûche pâtissière
(Poire, chocolat praliné et
noisette)



Clémentine et chocolat



Jus de raisin

Pain BIO et beurre

Yaourt aromatisé



Vendredi

Radis BIO et beurre



Légumes à l'oriental
(Courgettes BIO,
Carottes BIO, navets, pois chiche)



Semoule BIO



Edam

Flan vanille



Ville de Carrières-sur-Seine



Menu du 22 au 26 décembre 2025



Lundi

Salade verte vinaigrette et mimolette



Rôti de veau BIO sauce barbecue



Purée de carottes BIO et de pommes de terre



Purée de pomme poire



Yaourt aromatisé

Pain BIO et beurre

Fruit de saison

Mardi

Velouté de lentilles et vache qui rit
(Lentilles, crème, pommes de terre)



Filet de lieu MSC sauce crème



Haricots beurres persillés



Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake aux pépites de chocolat

Purée pomme

Mercredi

Mais vinaigrette



Pizza Margarita



Salade verte et vinaigrette



Petit suisse nature et sucre



Beignet à la pomme



Lait nature

Pain BIO et barre de chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Joyeux Noël !



Vendredi

Chou rouge BIO vinaigrette



Omelette



Petit pois carotte



Pommes de terre



Yaourt à la vanille BIO



Cocktail de fruit

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 29 décembre au 2 janvier 2026



Lundi

Coleslaw BIO



Marmite de saumon ASC sauce crème



Spaghettis BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre



Lait nature

Cake au yaourt et pépites de chocolat 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.

Mardi

Sauté de bœuf RAV sauce bourguignonne



Carottes BIO fondantes



Pommes de terre



Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain BIO et pâte à tartiner

Yogurt aromatisé

Mercredi



Radis BIO râpé sauce bulgare



Quiche chèvre et potiron



Salade verte vinaigrette



Brie



Flan nappé vanille

Pain au chocolat

Fruit de saison

Jeudi



*Bonne année
2026 !*

Vendredi

Velouté de pois cassé



Filet de colin pané MSC et citron



Brocolis



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Purée de pomme banane

Pain BIO

Mimolette

