

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



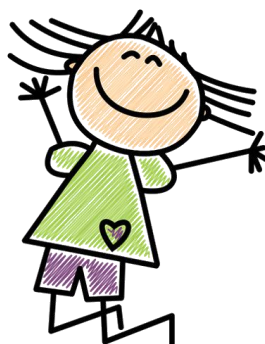
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 3 au 7 novembre 2025



Lundi

Végétarien



Mardi

Mercredi

Région Grand Est

Jeudi

Vendredi



Pomelos et sucre

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

Carottes râpées BIO vinaigrette

Salade verte vinaigrette

Bolognaise végétarienne
(Lentilles, carottes BIO et sauce
tomate)

Sauté de bœuf BIO sauce
paprika

Filet de lieu MSC sauce citron

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

Brandade de saumon ASC

Coquillettes BIO et emmental
râpé

Haricots verts persillés

Purée de brocolis et de pommes
de terre

Chou blanc choucroute et
pommes de terre

Salade verte vinaigrette

Mimolette

Fromage blanc aromatisé

Cantal AOP

Yaourt nature BIO et sucre

Purée de pomme fraise

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Gâteau aux raisins secs

Fruit de saison BIO

Lait nature

Jus multifruit

Croissant

Lait nature

Samos

Cake fourré fraise

Pain BIO et pâte à tartiner

Purée de pomme

Cake au citron maison

Pain BIO

Fruit de saison

Yaourt nature et sucre

Fruit de saison

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 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

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



Œuf 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



Radis BIO râpé sauce bulgare



Omelette

Carottes BIO fondantes



Pommes de terre vapeur



Liégeois chocolat



Fruit de saison

Cake au yaourt maison

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 17 au 21 novembre 2025



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Carottes râpées et vinaigrette



Marmite de saumon ASC sauce
oseille



Brocolis



Riz BIO



Cantal AOP



Gâteau au chocolat et crème
anglaise



Gouda

Pain BIO

Fruit de saison

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

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

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

Mardi



Mercredi

Jeudi



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

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

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

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

Salade verte et dés d'emmental

Nuggets de poulet et ketchup



Frites

Mister freeze

Lait nature

Pain BIO et beurre

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 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

Jeudi

Région
Auvergne Rhône Alpes

Végétarien

Salade verte vinaigrette



Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette



Gâteau à la crème de marron



Lait nature

Pain BIO et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Végétarien

Carottes râpées BIO vinaigrette



Hachis d'égrené de pois et fêveroles 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



Purée de pomme poire



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



Jeudi



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



Blé BIO



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



Végétarien

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

Mardi

Sauté de bœuf LR sauce
moutarde curry



Haricots verts persillés



Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



Emmental
Pain 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



Pain au chocolat
Jus de pomme
Chocolat de Noël



Jeudi

Repas de fin d'année

Jus de pomme

Terrine de saumon et citron

Sauté de pintade sauce
suprême



Pomme noisette et ketchup



Bûche pâtissière
(Paire, chocolat praliné et
noisette)



Clémentine et chocolat



Jus de raisin
Pain BIO et beurre
Yaourt aromatisé

Vendredi



Végétarien

Radis BIO et beurre



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



Semoule BIO



Edam

Flan vanille

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 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

Végétarien



Maïs 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

Végétarien



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

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

Yaourt 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

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.

