

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Race à Viande



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 5 au 9 janvier 2026



Lundi

Salade verte et maïs vinaigrette



Carbonara
(Dés de jambon de porc)



Carbonara
(Lardons de dinde)



Coquille BIO et emmental
râpé



Yaourt nature BIO et sucre



Purée de pomme



Lait nature

Pain BIO et confiture

Fruit de saison

Mardi

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



Rôti de bœuf BIO sauce
barbecue



Haricots beures persillés



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Gâteau au yaourt maison

Petit suisse aromatisé

Mercredi

Chou blanc BIO vinaigrette
sauce soja



Filet de lieu MSC sauce oseille



Fondue de poireaux



Riz BIO



Coulommiers



Mousse au chocolat au lait



Fromage blanc nature et sucre

Pain BIO et beurre

Fruit de saison

Galette des rois

Jeudi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Gratin de pommes de terre et
butternut
(crème, œuf et Boursin)



Emmental



Galette des rois

Yaourt nature et sucre

Madeleines

Fruit de saison

Vendredi

Poisson pané MSC et citron



Purée de carottes BIO et de
pommes de terre



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Croissant

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 12 au 16 janvier 2026



Lundi

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



Marmite d'Eglefin MSC sauce crème



Brocolis BIO



Pont l'Evêque AOP



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain au lait et confiture

Purée de pomme

Mardi

Radis BIO et beurre



Sauté de veau aux olives
(Béchamel, oignons, olives vertes, ail)



Pommes de terre persillées et
carottes BIO épicées



Yaourt aromatisé



Petit suisse nature et sucre

Cake fourré fraise

Fruit de saison

Mercredi

Feuilleté chèvre miel



Escalope viennoise
(Dinde FR)



Haricots verts persillés et
boulghour BIO



Tomme blanche BIO



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Cake marbré maison

Yaourt aromatisé



Carottes BIO râpées vinaigrette



Burger party
(Steak haché BIO, salade, ketchup et mayonnaise)



Frites

Cheddar

Gâteau au chocolat et crème anglaise



Emmental

Pain BIO

Fruit de saison

Vendredi



Chili sin carne
(Haricots rouges, tomates, oignons, poivrons, épices à chili, ail)



Riz BIO



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Purée de pomme

Pain BIO et pâte à tartiner

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 19 au 23 janvier 2026



Lundi

Végétarien

Salade verte et croûtons
vinaigrette

Hachis végétarien **égrené pois
féveroles BIO**
(Purée de pommes de terre et patate
douce)



Saint Nectaire AOP



Liégeois chocolat



Fruit de saison

Pain BIO et beurre
Yaourt nature et sucre

Mardi

Filet de lieu MSC sauce
Napolitaine
(Sauce tomate, olives, basilic)



**Brocolis BIO et coquillettes BIO
emmental râpé**



Carré de l'Est



Fruit de saison BIO



Lait nature
Cake au citron maison
Purée de pomme

Mercredi

Salade mexicaine
(Haricots rouges, maïs, tomate, cumin)

Sauté de bœuf RAV sauce aux
oignons



Epinards hachés béchamel et
pommes de terre



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Pain au chocolat
Petit suisse nature et sucre

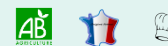
Jeudi

Végétarien

Velouté de potiron



Riz cantonais
(**Riz BIO**, omelette, petits pois, oignons)



Emmental



Fruit de saison BIO



Lait nature
Pain BIO et confiture
Purée de pomme fraise

Vendredi

**Carottes BIO et dés d'emmental
vinaigrette**



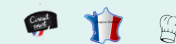
Rôti de porc LR BBC sauce
moutarde



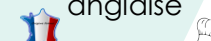
Rôti de dinde sauce moutarde



Poêlée de butternut ail et persil



Gâteau au chocolat et crème
anglaise



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 26 au 30 janvier 2026



Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi



Endives sauce bulgare



Rôti de veau sauce Normande
(Crème liquide, champignons de Paris, échalotes)



Purée de potiron et de pommes de terre



Cantal AOP



Purée de pomme banane



Lait nature

Pain BIO et pâte à tartiner

Fruit de saison

Potage de poireaux



Omelette



Frites et ketchup

Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Purée de pomme fraise

Sablés de Retz

Fromage blanc nature et sucre

Chou blanc BIO vinaigrette à l'indienne



Blanquette d'Eglefin MSC



Riz BIO et julienne de légumes



Camembert



Crème dessert chocolat



Lait nature

Pain BIO et confiture

Fruit de saison

Sauté de dinde BIO sauce au miel



Macaronis BIO et emmental râpé



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Cake marbré maison

Yaourt aromatisé

Carottes râpées BIO vinaigrette sauce soja et dés d'emmental



Légumes à l'orientale
(Pois chiche, carottes BIO, courgettes BIO, navets, épices couscous, oignons)



Semoule BIO

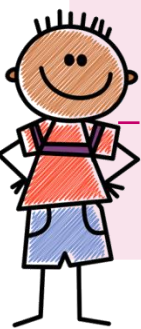


Ile flottante

Flan vanille

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 2 au 6 février 2026

C'est la Chandeleur !

Lundi

Salade verte vinaigrette et croûtons



Rôti de porc LR BBC à la diable



Rôti de dinde sauce à la diable



Pommes de terre persillées



Emmental



Crêpe et confiture



Lait nature

Cake fourré abricot

Fruit de saison

Mardi

Colin MSC sauce aurore



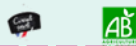
Haricots beurres persillés et blé BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Jus multivitamins

Pain BIO et barre de chocolat

Fromage blanc nature et sucre

Mercredi

Pomelos et sucre

Sauté de poulet BIO sauce crème ciboulette



Purée de butternut et de pommes de terre



Saint Paulin



Purée de pomme



Lait chocolat

Cake à la fleur d'oranger maison

Fruit de saison

Jeudi



Carottes BIO râpées vinaigrette au miel



Bolognaise à l'égrené de pois féverolles BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Pointe de brie



Mousse au chocolat



Croissant

Fruit de saison

Vendredi

Emincé de bœuf BIO sauce oignons



Brocolis BIO et boulghour BIO



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Edam

Pain BIO

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.

Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 9 au 13 février 2026



Lundi

Radis râpé BIO sauce fromage blanc ciboulette



Filet de lieu **frais** MSC sauce oseille



Haricots verts persillés et blé BIO



Camembert



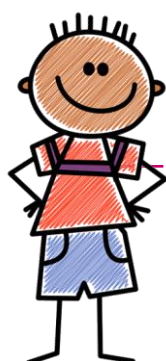
Gâteau aux pommes



Lait nature

Madeleines

Fruit de saison



Mardi



Coleslaw BIO



Curry de lentilles



Riz BIO



Crème dessert à la pistache



Fruit de saison

Pain BIO et confiture

Fromage blanc nature

Mercredi

Potage de carottes BIO



Sauté de veau sauce aux épices



Choux de Bruxelles



Semoule BIO



Edam

Fruit de saison BIO



Jus d'ananas

Cake chocolat maison

Yaourt nature et sucre

Jeudi



Salade de betteraves et vinaigrette au miel



Hachis végétarien aux lentilles



Salade verte vinaigrette



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain BIO et beurre

Purée de pomme fraise

Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille aux olives



Poisson pané et citron

Gratin de brocolis BIO béchamel et emmental râpé, et pommes de terre



Fruit de saison BIO



Pain de mie et barre de chocolat

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 16 au 20 février 2026



Lundi

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

Sauté de bœuf BIO
bourguignon

Purée de carottes BIO et de
pommes de terre

Comté AOP

Fruit de saison BIO

Lait nature
Cake au yaourt et pépites de
chocolat maison
Purée de pomme



Mardi gras

Salade verte et maïs vinaigrette

Omelette

Epinards béchamel et
emmental râpé

Beignet aux pommes

Flan vanille

Pain BIO et confiture

Fruit de saison

Mercredi

Friand au fromage

Brandade de saumon ASC

Salade verte vinaigrette

Carré de l'Est

Fruit de saison BIO

Pain au chocolat

Yaourt nature et sucre

Nouvel an Chinois

Jeudi

Nems aux légumes

Porc BBC LR sauce caramel

Sauté de dinde sauce caramel

Nouilles aux légumes

Yaourt nature BIO et sucre

Litchis au sirop

Fruit de saison

Pain BIO

Mimolette

Vendredi

Carottes BIO vinaigrette

Poisson pané MSC et citron

Frites et ketchup

Fromage blanc nature et sucre

Fruit de saison

Pain BIO et pâte à tartiner

Petit suisse 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 23 au 27 février 2025



Lundi

Végétarien

Chou blanc BIO et maïs vinaigrette



Légumes à l'orientale
(Pois chiche, **carottes BIO**, **courgettes BIO**, navets, épices couscous, oignons)



Semoule BIO



Camembert



Crème dessert chocolat



Fruit de saison

Pain BIO et beurre

Petit suisse nature et sucre

Mardi

Velouté de potiron et vache qui rit



Sauté de veau sauce provençale



Gratin de gnocchis à la **carottes BIO**



Fruit de saison BIO



Lait nature

Gâteau au yaourt maison

Purée de pomme

Mercredi

Salade iceberg

Steak haché BIO



Purée d'haricots verts et de pommes de terre

cheddar

Purée de pomme poire



Yaourt nature et sucre

Pain BIO et barre de chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Filet de colin MSC sauce Napolitaine



Petit pois et **riz BIO**



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain BIO et confiture

Lait nature

Vendredi

Végétarien

Salade verte vinaigrette et croûtons



Croziflette au fromage (**crozet BIO**)



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Fromage blanc nature et sucre

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 2 au 6 mars 2026



Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Vendredi

Filet de lieu **frais** MSC sauce curry



Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Madeleines

Purée de pomme

Carottes BIO râpées vinaigrette



Rôti de bœuf BIO au jus



Poêlée de patate douce et
potiron ail et persil



Emmental



Tarte au chocolat



Fruit de saison

Pain BIO et confiture

Yaourt nature et sucre

Potage de lentilles



Omelette



Petit pois carottes

Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain au chocolat

Salade verte et maïs vinaigrette



Gratin de penne BIO
au saumon ASC



Carré de l'Est



Purée de pomme



Samos

Pain BIO

Purée de pomme

Boulettes de bœuf BIO sauce
épices



Haricots beurre persillés et
semoule BIO



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain BIO et pâte à tartiner

Purée 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.

