

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



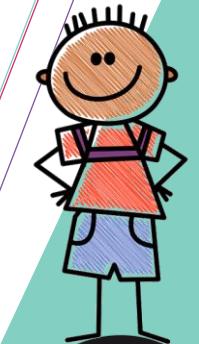
Circuit court origine France



Label Rouge



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 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

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

Radis BIO et beurre



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



Pommes de terre persillées et carottes BIO épicées



Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO



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



Vendredi



Carottes BIO râpées vinaigrette



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



Frites



Riz BIO



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



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Purée de pomme

Pain BIO et pâte à tartiner

Yaourt nature et sucre



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



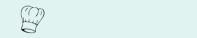
Lait nature

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

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 fraîche

Vendredi

Carottes BIO et dés d'emmental vinaigrette



Rôti de porc LR BBC sauce moutarde



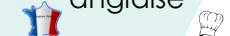
Rôti de dinde sauce moutarde



Poêlée de butternut ail et persil



Gâteau au chocolat et crème anglaise



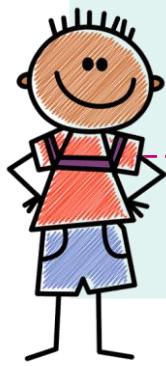
Samos

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 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 beurre persillés et blé BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Jus multifruits

Pain BIO et barre de chocolat

Fromage blanc nature et sucre

Mercredi

Pomelos et sucre



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 aux 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

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

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

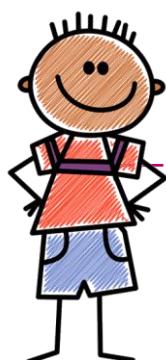


Roulade de volaille aux olives



Poisson pané et citron

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



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

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 gras



Végétarien

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

Nouilles aux légumes

Yaourt nature BIO et sucre



Litchis au sirop



Fruit de saison

Pain BIO

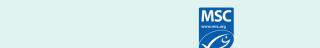
Mimolette

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



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 23 au 27 février 2025



Lundi



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



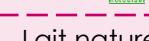
Sauté de veau sauce provençale



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



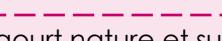
Purée d'haricots verts et de pommes de terre

cheddar

Yaourt nature et sucre



Purée de pomme poire



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

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

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

Mardi

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

Mercredi



Potage de lentilles



Omelette



Petit pois carottes

Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain au chocolat

Jeudi

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

Vendredi

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.

