

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



Certification Environnementale Niveau 2



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 9 au 13 mars 2026



Lundi



Salade iceberg et emmental vinaigrette



Hachis végétarien de lentilles



Yaourt nature BIO et sucre



Cocktail de fruit

Pain BIO

Samos
Fruit de saison

Mardi

Salade de penne BIO au pesto
(Pennes BIO, olives, mozzarella, ciboulette)



Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons



Haricots beurres persillés



Fruit de saison BIO



Lait chocolat
Madeleines
Purée de pomme

Mercredi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Filet de lieu MSC sauce crème ciboulette



Epinards à la béchamel



Pommes de terre

Emmental



Semoule au lait



Fromage blanc aromatisé
Gâteau au yaourt maison
Fruit de saison

Région Ile-de-France
Jeudi



Potage Crécy
(Carottes BIO, pommes de terre, ail, bouillon, oignon et croûtons)



Blanquette de dinde BIO aux champignons de Paris



Riz BIO



Brie



Flan Pâtissier



Lait nature
Pain BIO et confiture
Fruit de saison

Vendredi

Filet de colin pané MSC et citron



Purée de brocolis BIO et de pommes de terre



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Jus d'orange
Pain BIO et beurre
Yaourt nature 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 mars 2026



Lundi

Velouté de potiron BIO,
pommes de terre et vache qui



Rôti de veau FR
sauce Normande
(crème liquide, champignons,
échalotes)



Carottes BIO Vichy



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre

Pain BIO et barre de chocolat

Jus de pomme

Mardi *Végétarien*

Salade mâche et mandarine
vinaigrette balsamique



Egrené de pois et féveroles BIO
sauce bolognaise



Penne BIO et emmental râpé



Saint Nectaire AOP



Purée de pomme HVE



Fruit de saison

Croissant

Mercredi

Crêpe au fromage

Steak haché BIO au jus



Choux-fleurs



Quinoa BIO



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Purée de pomme fraise

Pain BIO et beurre

Lait nature

Jeudi *Végétarien*

Carottes râpées BIO vinaigrette
au miel



Pizza margarita



Salade iceberg et vinaigrette



Crème dessert vanille



Pain BIO

Edam

Fruit de saison

Vendredi

Betteraves féta échalotes
vinaigrette



Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Gâteau marbré maison

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 23 au 27 mars 2026



Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade iceberg et croûtons
vinaigrette maison



Filet de lieu frais MSC sauce à
l'estragon
(Béchal, crème liquide, estragon)



Blé BIO et julienne de légumes



Petit suisse nature et sucre



Lait nature
Cake fourré fraise
Fruit de saison

Omelette



Epinards béchal



Boulghour BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Jus multifruit
Gâteau maison au citron
Fromage blanc aromatisé

Soupe printanière
(Petits pois, crème, pommes de terre)



Sauté de bœuf RAV
sauce aux épices
(Béchal, cumin, curry, herbes de
Provence, mélange d'épices)



Riz BIO et carottes BIO



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Lait nature
Pain BIO et pâte à tartiner
Purée de pomme

Pomelos et sucre

Marmite de poisson MSC à la
crème



Purée de butternut et de
pommes de terre



Emmental



Gâteau maison marbré et à la
Noix de coco



Petit suisse nature et sucre
Pain BIO et beurre
Fruit de saison

Rillettes de sardine

Emincé de poulet BIO au jus



Haricots verts et pommes de
terre ail et persil



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



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 30 mars au 3 avril 2026



Lundi

Végétarien

Carottes râpées BIO vinaigrette
au miel



Bolognaise de lentilles BIO
(Lentilles BIO, sauce tomate, carottes
BIO, ail, basilic, herbes de Provence)



Pennes BIO et emmental râpé



Crème dessert chocolat



Pain BIO

Mimolette

Fruit de saison

Mardi

Betteraves vinaigrette

Raviolis au saumon

Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Jus d'ananas
Gâteau maison à la fleur
d'oranger
Yaourt nature et sucre

Mercredi

Taboulé de boulgour BIO



Rôti de dinde sauce moutarde



Petit pois carottes et Riz BIO



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Lait nature
Pain au chocolat

Repas du printemps

Jeudi

Salade cocotte
(Œuf dur, croûtons, salade iceberg,
dés d'emmental et vinaigrette)



Navarin d'agneau FR



Pommes de terre persillées



Tiramisu
Chocolat de Pâques



Petit suisse nature et sucre
Sablés de Retz
Fruit de saison

Vendredi

Végétarien

Coleslaw BIO



Curry de pois chiche
(Lait de coco, courgettes BIO, pois
chiche, dés de tomate)



Semoule BIO



Carré de l'Est



Purée de pomme HVE



Lait chocolat
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 6 au 10 avril 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Végétarien

Férié

Salade iceberg et maïs vinaigrette



Sauté de veau aux olives



Purée de haricots verts et de pommes de terre



Emmental



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain BIO et barre de chocolat

Purée de pomme

Salade de pommes de terre aux échalotes



Marmite d'Eglefin sauce aurore



Fondue de poireau et tortis BIO



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain BIO et confiture

Petit suisse aromatisé

Radis râpés BIO vinaigrette



Steak haché BIO au jus



Frites et ketchup

Yaourt BIO aromatisé



Lait chocolat

Madeleines

Fruit de saison

Carottes râpées BIO vinaigrette



Omelette



Duo de brocoli BIO et choux-fleurs



Cantal AOP



Semoule au lait



Lait nature

Pain BIO et beurre

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 avril 2026



Lundi

Végétarien

Betteraves vinaigrette aux échalotes



Hachis végétarien
(pois et féveroles BIO, purée de pommes de terre et patate douce)



Salade verte vinaigrette



Camembert



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain BIO et pâte à tartiner

Purée de pomme

Mardi

Salade iceberg et mimolette vinaigrette



Sauté de porc LR BBC sauce caramel



Sauté de dinde sauce caramel



Haricots beurre persillés



Riz BIO



Purée de pomme poire HVE



Petit suisse nature et sucre

Gâteau maison au yaourt

Fruit de saison

Mercredi

Roulade de volaille et cornichon



Sauté de bœuf RAV sauce paprika



Carottes BIO aux épices et pommes de terre



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Croissant

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Végétarien

Céleri BIO rémoulade



Bolognaise de lentilles BIO
(Lentilles BIO, sauce tomate, carottes BIO, ail, basilic, herbes de Provence)



Coquillettes semi-complètes BIO locales et emmental râpé



Crème dessert chocolat



Lait nature

Cake fourré fraise

Fruit de saison

Vendredi

Choux-fleurs fleurette vinaigrette



Filet de colin frais MSC sauce oseille



Purée de potiron et de pommes de terre



Saint Nectaire AOP



Gâteaux aux raisins secs



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 20 au 24 avril 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Radis BIO et beurre



Rôti de bœuf BIO sauce miel
moutarde



Blé BIO aux petits légumes



Coulommiers



Liégeois chocolat



Lait nature
Madeleines
Fruit de saison

Filet de colin MSC sauce aurore



Haricots verts persillés



Semoule BIO



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Jus de pomme
Pain BIO et pâte à tartiner
Petit suisse nature et sucre

Carottes BIO râpées vinaigrette



Sauté de poulet BIO à la
Basquaise



Riz BIO



Mimolette

Purée de pomme HVE



Pain BIO
Edam
Fruit de saison

Œuf dur mayonnaise



Gnocchettis BIO sauce au
pesto et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Pain au chocolat
Purée de pomme

Filet de poisson pané MSC et
citron



Purée de courgettes BIO et de
pommes de terre



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Lait nature
Pain BIO et beurre
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 27 avril au 1^{er} mai 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Végétarien

Jeudi

Végétarien

Vendredi

Feuilleté chèvre miel



Filet de lieu MSC sauce crème ciboulette



Epinars béchamel



Pommes de terre



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake fourré abricot

Purée de pomme poire

Salade iceberg et emmental vinaigrette



Sauté de veau marengo



Brocolis BIO



Blé BIO



Tarte au chocolat



Samos

Pain BIO

Fruit de saison

Houmous



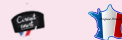
Quiche chèvre courgettes BIO



Salade verte vinaigrette



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Jus d'ananas

Pain BIO et barre de chocolat

Yaourt nature et sucre

Céleri BIO rémoulade



Omelette



Purée de carottes BIO et de pommes de terre



Carré de l'Est



Crème dessert vanille



Lait nature

Pain BIO et confiture

Fruit de saison

Férié

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.

