

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



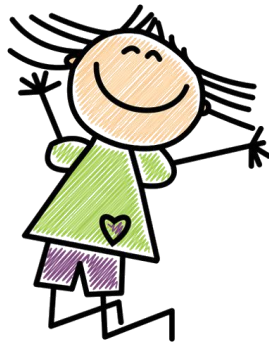
Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



Circuit court origine France



Label Rouge



Certification Environnementale
Niveau 2



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 4 au 8 mai 2026



Lundi

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



Filet de lieu frais MSC sauce Napolitaine
(Sauce tomate, olives noires, huile d'olive, basilic)



Haricots verts persillés



Yaourt BIO nature et sucre



Fruit de saison BIO



Pain BIO

Samos

Purée de pomme

Mardi



Salade verte et maïs



Omelette



Frites et ketchup

Saint Nectaire AOP



Flan nappé caramel



Lait chocolat

Madeleines

Fruit de saison

Mercredi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Sauté de bœuf RAV sauce aux oignons



Brocolis BIO



Pommes de terre vapeur



Emmental



Semoule au lait



Fromage blanc aromatisé

Gâteau au yaourt maison

Fruit de saison

Jeudi



Concombres BIO sauce bulgare à part



Bolognaise de lentilles



Macaronis BIO et emmental râpé



Purée de pomme pêche



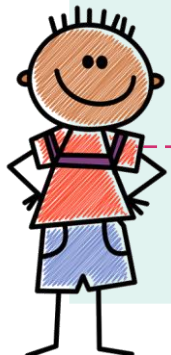
Lait nature

Pain BIO et confiture

Fruit de saison

Vendredi

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.



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 11 au 15 mai 2026



Lundi



Végétarien

Salade iceberg et coûtons



Egrené de pois féveroles BIO
sauce tomate



Semoule BIO



Crème dessert vanille



Yaourt nature et sucre

Pain BIO et barre de chocolat

Purée de pomme fraise

Mardi

Tomates BIO et mozzarella
vinaigrette



Rôti de bœuf RAV sauce
tartare



Purée de courgettes BIO et
de pommes de terre



Petit suisse aromatisé



Purée de pomme HVE



Croissant

Fruit de saison

Mercredi

Salade de pommes de terre
(Pommes de terre, tomates,
mayonnaise, œufs durs et dés
d'emmental)



Filet de colin MSC sauce
citron



Haricots beures persillés



Blé BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain BIO et beurre

Petit suisse nature et sucre

Jeudi

Férié

Vendredi

Fermé



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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 18 au 22 mai 2026

Lundi

Végétarien

Betteraves vinaigrette aux échalotes



Riz BIO aux lentilles à la libanaise

(Riz BIO, lentilles, huile d'olive, cumin, curcuma, Sauce à part au yaourt, ail, sel, oignons frits)



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Jus multifruit

Gâteau au citron maison

Petit suisse aromatisé

Région Occitanie

Mardi



Cassoulet
(Saucisse de Toulouse)



Saucisse de volaille



Cassoulet
(Haricots blancs, chapelure, tomates)

Tomme noire
des Pyrénées IGP



Melon BIO



Lait nature

Cake fourré fraise

Fruit de saison

Mercredi

Salade de perles à la Grecque

(Perles de blé, concombres, tomates, ciboulette, vinaigrette)



Marmite de cabillaud MSC
sauce aurore



Carottes BIO Vichy



Boulghour BIO



Emmental



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre

Pain BIO et pâte à tartiner

Purée de pomme

Jeudi

Tomates BIO et mozzarella
vinaigrette balsamique



Sauté de veau sauce aux épices



Courgettes BIO aux herbes
de Provence



Pomme de terre vapeur



Gâteau à la crème de
marron



Lait nature

Pain BIO et beurre

Fruit de saison

Vendredi

Végétarien

Concombres BIO sauce
fromage blanc ciboulette



Curry de pois chiche BIO



Semoule BIO



Camembert



Flan vanille



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 25 au 29 mai 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi **Végétarien**

Vendredi

Férié

Tomates BIO vinaigrette et maïs



Blanquette de cabillaud MSC



Pennes BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre



Crème dessert chocolat



Lait nature

Pain BIO et beurre

Fruit de saison

Rôti de bœuf RAV sauce barbecue



Ratatouille BIO



Riz BIO



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Pain au chocolat

Purée de pomme fraise

Gratin de gnocchis chèvre, pesto et courgettes BIO (Gnocchis, pesto, chèvre, purée de tomates, courgettes BIO)



Salade verte vinaigrette



Fromage blanc nature et sucre



Gâteau à la noix de coco



Petit suisse nature et sucre

Sablé de Retz

Fruit de saison

Sauté de poulet BIO sauce curry coco



Purée de haricots verts et de pommes de terre



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Jus d'ananas

Gâteau maison à la fleur d'orange 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 1^{er} au 05 juin 2026



Lundi

Végétarien

Melon BIO



Hachis végétarien aux lentilles



Salade iceberg et vinaigrette



Cantal AOP



Cocktail de fruits

Lait nature
Pain BIO et barre de chocolat
Purée de pomme

Mardi

Carottes râpées BIO vinaigrette au miel et croûtons



Sauté de bœuf BIO sauce paprika



Duo de brocolis BIO et choux fleurs



Semoule au lait



Fromage blanc nature et sucre
Madeleines
Fruit de saison

Mercredi

Salade Grecque BIO
(Concombres BIO, tomates, olives noires, féta, huile d'olive, herbe de Provence)



Filet de colin MSC sauce oseille



Blé BIO



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Purée de pomme
Pain BIO et confiture
Lait nature

Jeudi

Salade pâtes BIO au surimi MSC



Cordon bleu



Courgettes BIO à la provençale



Camembert



Fruit de saison BIO



Jus multifruit
Samos
Pain BIO

Vendredi

Végétarien

Œuf dur mayonnaise



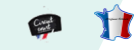
Riz BIO aux pois chiche BIO sauce tikka massala



Yaourt BIO aromatisé à la vanille



Fruit de saison



Lait au chocolat
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 8 au 12 juin 2026



Lundi

Pastèque BIO



Brandade de saumon ASC



Salade iceberg et vinaigrette



Crème dessert vanille



Lait nature
Gâteau au yaourt maison
Fruit de saison

Mardi



Tempeh de lupin BIO à la provençale



Ratatouille BIO



Tortis BIO



Gouda

Fruit de saison BIO



Fruit de saison
Pain BIO et pâte à tartiner
Petit suisse nature et sucre

Mercredi

Crêpe au fromage

Sauté de veau sauce aux champignons



Haricots verts persillés



Pommes de terre vapeur



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Croissant
Yaourt aromatisé



Guacamole et chips tortilla



Wrap au poulet
(Tortilla, *Emincé de poulet BIO* sauce chili et haricots rouges, tomates, cornichons, cheddar, salade iceberg)



Riz BIO



Cheddar



Fruit de saison BIO



Lait nature
Cake fourré fraise
Purée de pomme

Vendredi

Tomates BIO mozzarella



Filet de poisson pané et citron



Petit pois carottes



Saint Nectaire AOP



Tarte au chocolat



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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 15 au 19 juin 2026



Lundi

Melon BIO



Filet de colin MSC sauce Napolitaine



Purée de courgettes BIO et de pommes de terre



Flan chocolat



Lait nature

Madeleines

Fruit de saison

Mardi

Argentine

Empanadas (viande hachée)



Rôti de bœuf BIO sauce chimichurri

(ail, huile d'olive, persil, vinaigre, ail mélange chimichurri : persil, ail, piment, oignons, sel, paprika, coriandre)



Frites

Fromage blanc et sucre



Fruit de saison BIO



Pain BIO

Edam

Fruit de saison

Mercredi

Tomates BIO et maïs vinaigrette balsamique



Sauté de poulet BIO crème ciboulette



Brocolis BIO



Coulommiers



Semoule au lait



Fruit de saison

Pain BIO et pâte à tartiner

Petit suisse nature et sucre

Jeudi

Végétarien

Œuf dur mayonnaise



Egrené de pois féveroles BIO sauce bolognaise



Pennes BIO et emmental râpé



Yaourt BIO aromatisé à la vanille



Fruit de saison BIO



Pain au chocolat

Purée de pomme

Vendredi

Végétarien

Curry de pois chiches BIO



Riz BIO



Cantal AOP



Fruit de saison



Jus d'orange

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 22 au 26 juin 2026



Lundi

Filet de lieu frais MSC sauce
brunoise



Petit pois

Blé BIO



Bûchette de chèvre
(lait de mélange)



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Cake fourré abricot

Purée de pomme poire

Mardi



Végétarien

Légumes couscous
(Pois chiche, courgettes BIO,
carottes BIO, navets, épices
couscous)



Semoule BIO



Saint Paulin



Pastèque BIO



Samos

Pain BIO

Fruit de saison

Mercredi

Roulade de volaille et
cornichon



Sauté de bœuf RAV
bourguignon



Carottes BIO et pommes de
terre



Yaourt BIO nature et sucre



Pomme



Jus d'ananas

Pain BIO et barre de chocolat

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Concombres BIO sauce
vinaigrette



Rôti de porc froid LR et
mayonnaise



Rôti de dinde froide et
mayonnaise



Haricots beurrés persillés



Saint Nectaire AOP



Gâteau au chocolat et
crème anglaise



Lait nature

Pain BIO et confiture

Fruit de saison



FRANCE FRANCE Vendredi

Salade verte et croûtons
vinaigrette maison



Gratin de macaronis BIO au
saumon ASC



Emmental râpé



Fromage blanc aromatisé



Purée de pomme poire



Yaourt nature et sucre

Gâteau aux 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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 29 juin au 03 juillet 2026



Lundi

Rôti de veau froid et sauce tartare



Brocolis BIO



Pommes de terre



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain BIO et confiture

Purée de pomme

Mardi

Tomates BIO



Marmite d'Eglefin MSC



Riz BIO



Flan chocolat



Pain BIO

Mimolette

Fruit de saison

Mercredi

Friand au fromage

Omelette



Ratatouille BIO



Semoule BIO



Emmental



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Madeleines

Petit suisse nature et sucre



Jeudi ALLEMAGNE

Kraut salad

(Salade chou blanc BIO)



Curry wurst

(saucisse de porc et sauce curry)



Curry wurst

(saucisse de volaille et sauce curry)



Frites



Yaourt nature BIO et sucre



Beignet aux pommes

Lait nature

Pain BIO et pâte à tartiner

Fruit de saison

Vendredi

Melon BIO



Quiche chèvre et courgettes BIO



Salade verte vinaigrette



Fromage blanc et confiture



Fruit de saison



Croissant

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.

