

# Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



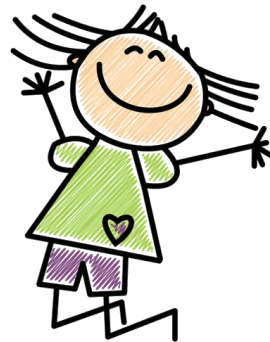
Viande origine France



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 6 au 10 juillet 2026



## Lundi

Pastèque BIO



Sauté de bœuf BIO sauce au miel



Haricots verts persillés



Semoule BIO



Brie



Gâteau aux pommes et crème anglaise



Lait nature

Pain BIO et beurre

Fruit de saison

## Mardi *Végétarien*



Hachis végétarien de pois et féverolles BIO



Salade iceberg vinaigrette



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Madeleines

Fromage blanc nature et sucre

## Mercredi

Feuilleté chèvre miel



Filet de poisson pané MSC et citron



Courgettes BIO à la provençale



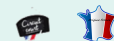
Pommes de terre vapeur



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison



Lait nature

Cake marbré maison

Purée de pomme fraise

## Jeudi

Gaspacho de tomates BIO au basilic



Paëlla

(pilon de poulet BIO, merguez, ail, épices paella)



Riz BIO Paëlla

(riz BIO, petits pois, poivrons, oignons)



Mont cadri

Melon BIO d'Espagne



Pain au chocolat

Yaourt aromatisé

## Vendredi *Végétarien*

Salade iceberg vinaigrette et mimolette



Œufs durs et mayonnaise



Salade de pennes BIO au pesto

(Pennes BIO, pesto, mozzarella, tomates, olives noires)



Yaourt aromatisé BIO



Cône vanille

Pain BIO

Gouda

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 13 au 17 juillet 2026



Lundi

Rôti de veau sauce Normande



Brocolis



Pommes de terre persillées



Saint Paulin



Melon BIO



Lait nature

Cake fourré fraise

Fruit de saison

Mardi

Férié

Mercredi

Filet de lieu MSC sauce brunoise



Ratatouille BIO



Riz BIO



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Jus multifruit

Pain BIO et pâte à tartiner

Petit suisse nature et sucre

Jeudi

Burger party  
(Steak haché BIO, tomates et salade et cheddar)



Frites et ketchup

Brownies



Pain BIO

Mimolette

Fruit de saison

Vendredi



Pastèque BIO



Bolognaise de lentilles  
(Lentilles, carottes BIO, sauce tomate)



Pennes BIO et emmental râpé



Carré de l'Est



Pot de glace vanille chocolat

Lait chocolat

Cake nature 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.



QUADRATURE RESTAURATION

# Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 20 au 24 juillet 2026



Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Vendredi



Marmite de dorade sébaste  
sauce crème



Purée de courgettes BIO et  
de pommes de terre



Tomme blanche



Pastèque BIO



Lait nature  
Cake fourré abricot  
Fruit de saison

Concombres BIO sauce  
vinaigrette et dés  
d'emmental



Rôti de bœuf HVE et sauce  
tartare



Haricots beurres persillés



Semoule BIO



Flan pâtissier

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

Salade piémontaise  
(Pommes de terre, tomates,  
mayonnaise, œufs durs, sauce  
salade)



Omelette



Carottes BIO aux épices



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison



Fromage blanc aromatisé  
Croissant

Roulade de volaille et  
cornichon



Gratin de macaronis BIO au  
saumon ASC



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison



Pain BIO  
Samos  
Purée de pomme poire

Salade iceberg et maïs  
vinaigrette



Pizza aux 3 fromages



Yaourt nature BIO et sucre

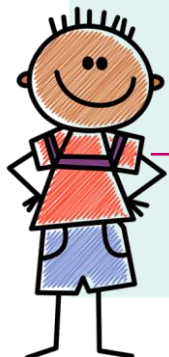


Cône chocolat

Lait nature  
Cake au citron 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 27 au 31 juillet 2026



## Lundi

Couscous  
(Merguez, sauce aux épices  
couscous)



Semoule BIO



Légumes couscous



Petit suisse nature et miel



Melon BIO



Pain BIO

Vache qui rit

Purée de pomme banane

## Mardi

Salade iceberg et croûtons  
vinaigrette



Marmite d'Eglefin MSC



Coquillettes BIO et fromage  
râpé



Brocolis



Bounty maison



Lait nature

Cake fourré fraise

Fruit de saison

## Mercredi

Salade mexicaine  
(Mais, haricots rouges, tomates,  
sauce salade)



Rôti de veau et mayonnaise



Ratatouille BIO



Blé BIO



Camembert



Fruit de saison



Purée de pomme poire

Pain BIO et barre de chocolat

Petit suisse aromatisé

## Jeudi

Betteraves vinaigrette  
échalotes



Cordon bleu



Purée de pommes de terre



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Cake maison à la fleur d'oranger

Yaourt nature et sucre

## Vendredi

Végétarien

Tomates BIO et mozzarella  
vinaigrette



Quiche courgettes BIO  
et chèvre



Salade iceberg vinaigrette



Yaourt nature BIO et sucre



Mister freeze

Lait chocolat

Pain BIO et confiture

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 3 au 7 août 2026



Lundi

Tzatziki de concombres BIO



Rôti de bœuf HVE sauce barbecue



Salade de penne BIO  
(Penne BIO, tomates BIO, ciboulette, sauce salade)



Carré de l'Est



Pot de glace vanille fraise

Lait nature  
Madeleines  
Fruit de saison

Mardi



Végétarien

Pastèque BIO



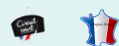
Curry de pois chiche BIO



Riz BIO



Fromage blanc nature et sucre



Arlequin de fruits au sirop

Croissant  
Yaourt aromatisé

Mercredi

Sauté de poulet BIO sauce crème ciboulette



Haricots verts persillés



Boullghour BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain BIO et barre de chocolat  
Petit suisse nature et sucre

Jeudi



Végétarien

Œuf dur et mayonnaise



Macaronis BIO and cheese crème de courgettes et basilic



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison



Pain BIO

Mimolette  
Purée de pomme

Vendredi

Tomates BIO vinaigrette et féta



Poisson pané MSC et citron



Petits pois carottes



Semoule au lait



Lait nature  
Cake maison marbré  
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 août 2026



Lundi

Filet de colin MSC sauce  
oseille



Poêlée estivale **BIO**  
(Carottes **BIO**, aubergine **BIO** et  
haricots verts)



Pommes de terre vapeur



Gouda

Fruit de saison



Lait nature

Pain **BIO** et pâte à tartiner

Purée de pomme

Mardi

**Végétarien**

Betteraves vinaigrette  
échalotes



Omelette



Ratatouille **BIO**



Semoule **BIO**



Brie



Fruit de saison **BIO**



Jus d'orange

Cake maison à la fleur d'oranger

Fromage blanc nature et sucre

Mercredi

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



Sauté de veau sauce curry  
et fromage blanc



Carottes **BIO** fondantes et riz  
**BIO**



Yaourt aromatisé **BIO**



Pain **BIO**

Samos

Fruit de saison

Jeudi

Hot dog party  
(Saucisse de volaille, salade  
iceberg, cheddar)



Potatoes et mayonnaise

Cône vanille

Fruit de saison

Cake fourré abricot

Yaourt nature et sucre

Vendredi

Melon **BIO**



Blanc de volaille

Purée de courgettes **BIO** et  
pommes de terre



Fromage blanc nature **BIO**  
et sucre



Gâteau au chocolat et  
crème anglaise



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.



QUADRATURE RESTAURATION

# Ville de Carrières-sur-Seine



Menu du 17 au 21 août 2026



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Salade iceberg et croûtons vinaigrette



Dahl de lentilles

(Lentilles, patate douce, carottes BIO, oignons, lait de coco, curry, cannelle)



Riz BIO



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Gâteau nature maison

Purée de pomme poire

Filet de lieu MSC sauce curry



Courgettes BIO persillées



Boughour BIO



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison



Pain BIO

Saint Paulin

Jus de pomme

Salade de thon et maïs mayonnaise



Rôti de veau sauce moutarde



Purée de brocolis et de pommes de terre



Emmental



Fruit de saison



Lait nature

Pain au chocolat

Pastèque BIO



Bolognaise végétarienne pois et féveroles BIO



Macaronis BIO et emmental râpé



Bâtonnet chocolat

Petit suisse aromatisé

Sablé de Retz

fruit de saison

Tomates BIO vinaigrette



Filet de poissons pané MSC et citron



Pommes de terre



Haricots verts persillés



Gouda

Mousse au chocolat au lait



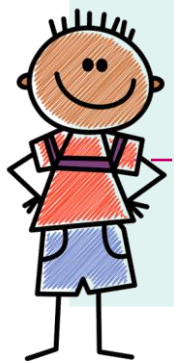
Fruit de saison

Pain BIO et confiture

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 24 au 28 août 2026



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Macédoine mayonnaise

Melon BIO

Tomates BIO mozzarella  
vinaigrette

Salade de riz BIO

Marmite de dorade sébaste  
MSC sauce crème

Hachis végétarien de  
lentilles

Sauté de bœuf RAV à la  
provençale

Blanc de volaille

Escalope viennoise

Ratatouille BIO

Salade iceberg vinaigrette

Semoule BIO

Coquillettes BIO et fromage  
râpé

Haricots beurres

Pommes de terre

Fromage blanc nature et  
sucre

Camembert

Saint Nectaire AOP

Mimolette

Fruit de saison

Purée de pomme fraise

Gâteau noix de coco

Fruit de saison

Fruit de saison BIO

Jus de raisin

Lait nature

Emmental

Croissant

Lait nature

Pain BIO et beurre

Cake fourré chocolat

Pain BIO

Fromage blanc aromatisé

Cake marbré maison

Yaourt aromatisé

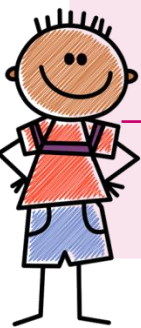
Fruit de saison

Purée de pomme

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