

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Haute valeur environnementale



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



Circuit court



Label Rouge



Certification Environnementale
Niveau 2



Commerce équitable



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 31 août au 4 septembre 2026



Lundi

Filet de poisson pané MSC et citron



Purée de pommes de terre et courgettes BIO



Camembert



Pastèque BIO



Pain BIO

Samos

Fruit de saison

Mardi

Végétarien

Tomates BIO vinaigrette



Omelette



Pennes BIO



Gouda

Crème dessert chocolat



Fromage blanc aromatisé

Madeleines

Fruit de saison

Mercredi

Taboulé BIO



Filet de lieu MSC sauce Napolitaine



Haricots verts persillées



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Gâteau nature maison

Purée de pomme

Vive la rentrée!

Jeudi

Végétarien

Nuggets de blé



Frites et ketchup

Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Purée de pomme fraise

Pain BIO et beurre

Petit suisse aromatisé

Vendredi

Concombres BIO sauce bulgare



Sauté de bœuf RAV au jus



Brocolis BIO



Fromage blanc nature et sucre



Gâteau aux pommes



Lait nature

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 7 au 11 septembre 2026



Lundi



Melon BIO



Hachis végétarien de lentilles



Salade iceberg vinaigrette



Emmental



Cocktails de fruits au sirop

Petit suisse nature et sucre
Pain BIO et barre de chocolat
Fruit de saison

Mardi

Marmite d'Eglefin sauce aurore



Blé BIO



Haricots beurre



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Sablés de Retz

Purée de pomme poire

Mercredi

Crêpe au fromage



Rôti de veau sauce Normande



Épinards à la crème



Pommes de terre



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Pain au chocolat

Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Concombres BIO vinaigrette



Boulettes de bœuf BIO sauce
calabraise
(Sauce tomate, basilic, oignons, ail)



Spaghettis BIO



Carré de l'est



Crème dessert vanille



Jus de pomme

Pain BIO et beurre

Petit suisse nature et sucre

Vendredi



Omelette

Carottes BIO fondantes
et riz BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Lait nature

Gâteau marbré 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 14 au 18 septembre 2026



La Polynésie Française



Lundi

Sauté de bœuf HVE sauce aux oignons



Pommes de terre persillées



Haricots beurres



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Jus multifruits

Cake maison au citron

Petit suisse nature et sucre

Mardi Végétarien

Pastèque BIO



Légumes à l'orientale
(Carottes BIO, butternut BIO, navets, pois chiche)



Semoule BIO



Saint Paulin



Purée de pomme



Lait nature

Cake fourré fraise

Fruit de saison

Mercredi

Salade iceberg, croûton, maïs et vinaigrette



Filet de dorade sébaste MSC sauce oseille



Purée de pommes de terre et de courgettes BIO



Pointe de brie



Semoule au lait



Yaourt aromatisé

Pain BIO et pâte à tartiner

Fruit de saison

Jeudi

Salade de crudité Polynésienne
(lait de coco, citron, piment doux, carottes BIO, concombres BIO, tomates et dés d'emmental)



Poulet BIO coco à la Polynésienne

(poulet BIO, carottes BIO, lait de coco, gingembre, ail, curry)



Riz BIO auréa

(riz BIO, patate douce, curcuma, persil, oignon)



Gâteau à l'ananas



Lait nature

Pain BIO et beurre

Fruit de saison

Vendredi

Salade de penne BIO à l'italienne
(penne BIO, pesto, mozzarella, olives noires)



Filet de colin MSC pané et citron



Boulghour BIO



Ratatouille BIO



Saint Nectaire AOP



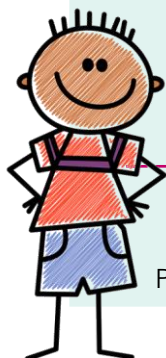
Fruit de saison BIO



Samos

Pain BIO

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.



Ville de Carrières-sur-Seine

Menu du 21 au 25 septembre 2026



Lundi

Tomates BIO vinaigrette balsamique



Filet de lieu frais sauce au citron



Tortis BIO et emmental râpé



Brocolis BIO



Fruit de saison BIO



Lait chocolat
Pain BIO et beurre
Purée de pomme

Mardi

Concombres BIO fromage blanc ciboulette



Rôti de dinde et sauce barbecue



Purée de pommes de terre et de carottes BIO



Fromage blanc aromatisé



Yaourt nature et sucre
Pain BIO et barre de chocolat
Fruit de saison

Mercredi

Piémontaise sans viande



Sauté de veau sauce marenco



Courgettes BIO persillées



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Lait nature
Croissant

Jeudi



Œuf dur mayonnaise



Chili sin carne
(égrené de pois féveroles BIO et haricots rouges)



Riz BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Jus d'ananas
Sablé de Retz
Petit suisse nature et sucre

Vendredi



Betteraves vinaigrette



Pizza margarita



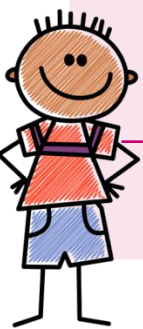
Salade iceberg

Emmental



Purée de pomme

Lait nature
Gâteau à la fleur d'orange
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 28 septembre au 2 octobre 2026



Lundi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Rôti de bœuf HVE au jus



Purée de pommes de terre



Flan vanille



Lait nature

Pain BIO et barre de chocolat

Fruit de saison

Mardi

Tomates BIO vinaigrette



Gratin de penne BIO au saumon ASC



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



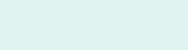
Lait chocolat

Madeleines

Purée de pomme

Mercredi

Samoussa aux légumes



Steak haché BIO au jus



Petits pois

Pommes de terre vapeur



Emmental



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain BIO et confiture

Fromage blanc nature et sucre

Jeudi



Taboulé BIO



Omelette



Brocolis



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Pain BIO et beurre

Purée de pomme

Vendredi

Salade iceberg et dés d'emmental



Filet de colin MSC pané et citron



Haricots verts persillés



Gâteau au chocolat



Fruit de saison

Samos

Pain BIO



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 5 au 9 octobre 2026



Lundi



Radis BIO et beurre



Hachis végétarien de patate douce et pois féveroles BIO



Salade iceberg vinaigrette



Brie



Crème dessert chocolat



Lait nature

Gâteau maison au yaourt

Fruit de saison

Mardi

Céleri BIO sauce au miel



Emincé de poulet BIO sauce barbecue



Semoule BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison

Pain BIO et pâte à tartiner

Petit suisse nature et sucre

Mercredi

Roulade de volaille et cornichon



Filet de lieu MSC sauce aurore



Haricots verts



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake fourré fraise

Purée de pomme

Le Grand Repas
Jeudi

Velouté de butternut aux pois chiches et vache qui rit



Colombo de veau
(curcuma, coriandre, cumin, fenugrec, graine de moutard)



Quinoa BIO



Reine Claude



Yaourt aromatisé

Croissant



Vendredi



Carottes râpées BIO et maïs vinaigrette



Croc fromage

Coquillettes BIO



Cantal AOP



Poire au sirop

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 12 au 16 octobre 2026



LES LÉGUMINEUSES PARTENT À L'AVENTURE

Lundi



Velouté de pois cassé



Filet de dorade sébaste MSC
sauce citron



Carottes BIO fondantes aux
épices



Comté AOP



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Madeleines

Yaourt aromatisé

Mardi *Végétarien*



Salade verte et dès
d'emmental vinaigrette



Haricots rouges sauce mafé
(Haricots rouges, sauce tomate, beurre de
cacahuète, ail, jus de citron)



Riz BIO



Crème dessert vanille



Fruit de saison

Pain BIO et pâte à tartiner

Petit suisse nature et sucre

Mercredi



Salade de haricots blancs



Sauté de bœuf BIO aux
oignons



Haricots beurres persillés



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Lait nature
Gâteau maison aux pépites de
chocolat

Purée de pomme

Jeudi

Coleslaw BIO



Rôti de porc sauce diable



Rôti de dinde sauce diable



Purée de butternut BIO et de
pommes de terre



Emmental



Brownies à la farine de pois
chiche



Pain BIO

Edam

Fruit de saison

Vendredi *Végétarien*

Endives sauce fromage blanc
ciboulette



Lentilles à la marocaine
(Lentilles, carottes BIO, tomates, oignons,
persil, cumin, paprika, gingembre)



Semoule BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Purée de pomme fraise



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 19 au 23 octobre 2026



Lundi

Velouté de potiron BIO



Marmite de colin MSC sauce crème



Julienne de légumes

Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Samos
Pain BIO

Fruit de saison

Mardi

Radis BIO et beurre



Rôti de bœuf BIO au jus



Fusillis BIO et emmental râpé



Flan nappé caramel



Lait nature
Cake fourré abricot
Purée de pomme poire

Mercredi

Salade iceberg et dés d'emmental vinaigrette



Steak haché BIO au jus



Frites

Fruit de saison

Lait nature
Pain BIO et confiture
Fruit de saison

Jeudi

Betteraves vinaigrette



Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Pain au chocolat
Yaourt nature et sucre

Vendredi



Carottes râpées BIO vinaigrette jus de citron



Omelette



Epinards béchamel



Riz BIO



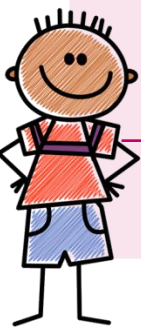
Saint Paulin



Purée de pomme



Yaourt aromatisé
Gâteau nature 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 26 au 30 octobre 2026



Lundi

Céleri BIO rémoulade



Rôti de veau FR sauce Normande



Riz BIO et brocolis BIO



Petit suisse aromatisé



Lait nature
Pain BIO et confiture
Fruit de saison

Mardi

Salade iceberg et croûtons vinaigrette



Filet de lieu MSC sauce estragon



Haricots verts persillés



Pointe de brie



Semoule au lait



Croissant
Yaourt nature et sucre

Mercredi

Potage de légumes frais BIO et vache qui rit



Escalope viennoise (volaille)



Poêlée butternut ail et persil



Fruit de saison BIO



Jus d'orange
Madeleines
Petit suisse nature et sucre

Jeudi

Betteraves vinaigrette échalotte



Pizza aux 3 fromages



Salade iceberg



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature
Pain BIO et pâte à tartiner
Fruit de saison



HALLOWEEN

Vendredi

Carottes BIO râpées vinaigrette



Hachis végétarien aux lentilles et au potiron BIO



Saint Nectaire AOP



Gâteau au chocolat et coulis de fruits rouges



Pain BIO
Mimolette
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.

