Dans mon assiette il y a …



Recette du chef

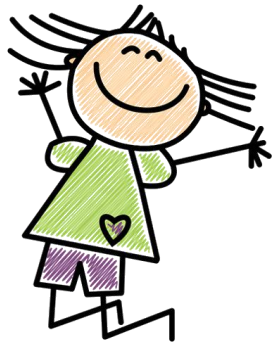
Issu de l'agriculture biologique

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





QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Carrières-sur-Seine

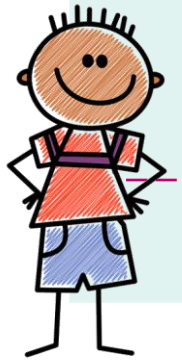
Menu du 2 au 6 novembre 2026





Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées BIO vinaigrette au miel	Potage Longchamps *(petits pois)*	Salade de pâtes BIO, maïs et mozzarella		Coleslaw BIO
Filet de daurade MSC sauce tomate	Sauté de bœuf BIO sauce chasseur	Saucisse de volaille au jus	Raviolis aux légumes	Cordon bleu
Blé BIO	Riz BIO	Lentilles au jus et carottes BIO fondantes		Pennes BIO
Brocolis BIO	Fondue de poireaux			
Petit suisse aromatisé	Brie	Tomme blanche	Crème dessert vanille	Saint Nectaire AOP
	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO
Yaourt nature et sucre Pain BIO et confiture Fruit de saison	Lait nature Madeleines Purée de pomme	Gouda Pain BIO Jus d'ananas	Fromage blanc aromatisé Petit beurre Fruit de saison	Lait nature Pain BIO et barre de chocolat 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 9 au 13 novembre 2026





Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
Velouté de carottes BIO et vache qui rit	Salade verte vinaigrette	Férié	Céleri BIO rémoulade	
Sauté de poulet BIO au jus	Seitan BIO à la provençale		Risotto de coquillettes BIO au fromage	Filet de lieu **frais** MSC sauce aneth
Haricots blancs	Riz BIO			Pommes de terre vapeur
	Epinards à la crème			Poêlée d'antan *(carottes BIO, panais et navets)*
	Emmental		Fromage blanc nature et sucre	Mimolette
Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille		Purée de pomme fraise	Fruit de saison BIO
Lait nature	Petit suisse nature et sucre		Yaourt nature et sucre	Petit moulé
Pain BIO et beurre	Sablés de Retz		Cake marbré maison	Pain BIO
Purée pomme banane	Fruit de saison		Fruit de saison	Jus multi fruits





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 16 au 20 novembre 2026

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis BIO et beurre	Betteraves vinaigrette	Potage aux légumes frais BIO *(Carottes BIO, pommes de terre et céleri BIO)*	Carottes râpées BIO vinaigrette au miel	Céleri sauce tartare
Hachis végétarien aux lentilles	Raviolis au saumon	Rôti de bœuf RAV à la dijonnaise	Tartiflette *(porc)*	Filet de daurade MSC sauce Napolitaine
Salade verte		Blé BIO	Tartiflette *(dinde)*	Coquillettes BIO et emmental râpé
Carré de l'est		Fondue de poireaux	Salade verte	Poêlée de butternut ail et persil
Flan nappé caramel	Purée de pomme	Pointe de brie Fruit de saison BIO	Fromage blanc nature et sucre	Gâteau au citron maison
Fromage blanc nature et sucre Pain BIO et pâte à tartiner Fruit de saison	Sablés de Retz Purée de pomme	Petit suisse nature et sucre Sablés de Retz Jus d'orange	Emmental Pain BIO Fruit de saison	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 23 au 27 novembre 2026





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Végétarien	
Coleslaw BIO		Friand au fromage	Salade verte et croûtons	
Légumes à l'orientale *(Pois chiche, carottes BIO, navets, butternut, oignons, épices couscous)*	Filet de poisson pané MSC et citron	Sauté de poulet BIO à la crème d'ail	Hachis végétarien à l'égrené de pois féverolles BIO	Marmite de dorade sébaste MSC
Semoule BIO	Carottes BIO fondantes	Haricots verts		Riz BIO
	Boulgour BIO			Epinards à la crème
Petit suisse aromatisé	Tomme blanche	Yaourt nature BIO et sucre	Emmental	Edam
Purée de pomme banane	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Flan chocolat	Fruit de saison BIO
Samos Pain BIO Fruit de saison	Fromage blanc nature et sucre Madeleines Jus de pomme	Croissant Purée pomme poire	Lait nature Pain BIO et confiture Fruit de saison	Petit suisse aromatisé Cake au chocolat maison Purée de 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.

QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Carrières-sur-Seine

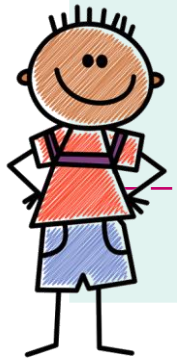
Menu du 30 novembre au 4 décembre 2026





Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Radis BIO et beurre	Salade verte vinaigrette et maïs	Carottes râpées BIO et vinaigrette
Choucroute *(porc)*	Bolognaise de lentilles et carottes BIO	Filet de colin MSC sauce citron	Rôti de veau FR sauce marengo	Boulettes de bœuf BIO sauce barbecue
Choucroute *(dinde)*				
Chou blanc choucroute et pommes de terre	Spaghettis BIO et emmental râpé	Semoule BIO Haricots verts	Blé BIO aux petits légumes	Potatoes
Cantal AOP	Petit suisse aromatisé	Mont Cadi	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et sucre
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche
Yaourt nature et sucre Moelleux fraise Fruit de saison	Lait nature Cake au yaourt maison Jus d'ananas	Fromage blanc nature et sucre Pain au lait et barre de chocolat Fruit de saison	Petit moulé Pain BIO Fruit de saison	Lait nature Pain BIO et pâte à tartiner 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 7 au 11 décembre 2026



Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi
Céleri BIO rémoulade	Velouté de patates douces et carottes BIO et vache qui rit	Salade de lentilles	Carottes râpées BIO vinaigrette à la ciboulette	Salade verte et dés d'emmental
Chili sin carne	Gratin de pennes BIO et saumon ASC	Sauté de bœuf RAV sauce normande	Burger party (*Steak haché BIO, salade iceberg, cheddar*)	Légumes à l'orientale (*Boulettes végétariennes, pois chiche, carottes BIO, navets, butternut, oignons, épices couscous*)
Riz BIO		Brocolis BIO	Frites et ketchup	Semoule BIO
Carré de l'est		Yaourt BIO aromatisé		
Purée de pomme pêche	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Cocktail de fruit au sirop	Gâteau aux pommes
Lait chocolat Pain BIO et confiture Fruit de saison	Lait nature Cake maison aux pépites de chocolat Fruit de saison	Fromage blanc nature et sucre Pain au chocolat	Petit suisse aromatisé Pain BIO et beurre Jus d'orange	Petit moulé 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 14 au 18 décembre 2026

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées BIO et vinaigrette	Velouté de potiron et vache qui rit	Endives vinaigrette		
Filet de lieu **frais** MSC sauce oseille	Sauté de bœuf HVE bourguignon	Filet de poisson pané MSC et citron		Omelette
Purée de brocolis BIO et de pommes de terre	Carottes BIO fondantes	Boulgour BIO Epinards à la crème		Fusillis BIO Butternut ail et persil
Yaourt nature BIO et sucre		Mimolette		Coulommiers
Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Riz au lait		Fruit de saison BIO
Lait nature Pain BIO et confiture Fruit de saison	Petit suisse nature et sucre Cake au chocolat maison Jus de multifruit	Fromage blanc nature et sucre Pain BIO et pâte à tartiner Fruit de saison	Edam Pain BIO Purée de pomme	Lait nature Madeleines Fruit de saison



Repas de fin d'année



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 21 au 25 décembre 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien		Végétarien	
	Salade verte vinaigrette	Céleri BIO sauce tartare	Soupe de tomates et vermicelles	
Marmite de colin MSC sauce aurore	Pané végétarien au jus *(blé, emmental et épinards)*	Rôti de veau FR sauce Normande	Quiche chèvre potiron	Joyeux Noël !
Riz BIO		Boulgour BIO		
Poêlée d'antan *(carottes BIO, panais et navets)*	Pommes de terre vapeur	Carottes BIO aux épices	Salade verte vinaigrette	
Pont l'évêque AOP	Petit suisse aromatisé		Fromage blanc aromatisé	
Fruit de saison BIO	Purée de pomme fraise	Flan vanille	Fruit de saison BIO	
Yaourt nature et sucre Cake au citron maison Jus de raisin	Lait nature Pain BIO et pâte à tartiner Fruit de saison	Yaourt nature et sucre Pain BIO et beurre Fruit de saison	Pain au chocolat 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 28 décembre 2026 au 1er janvier 2027

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg et croûtons			Potage Esaü	
Potée de chou à la dinde BIO	Filet de lieu MSC sauce curry coco	Sauté de bœuf BIO sauce aux épices	Omelette	
Légumes de la potée *(chou, oignons, carotte BIO et pommes de terre)*	Coquillettes BIO et emmental râpé	Riz BIO	Epinard béchamel	
Petit suisse nature et sucre	Butternut ail et persil Edam	Fromage blanc nature et sucre	Mimolette	
Abricots au sirop	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Mousse chocolat au lait	
Lait nature Cake fourré chocolat Fruit de saison	Yaourt aromatisé Pain au lait et barre de chocolat Jus de pomme	Yaourt nature et sucre Pain BIO Samos	Lait chocolat Pain BIO et confiture Purée de pomme fraise	



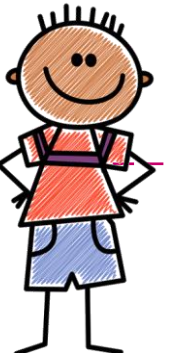




Bonne année 2027 !







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