

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Origine France garantie



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine Contrôlée



Viande origine France



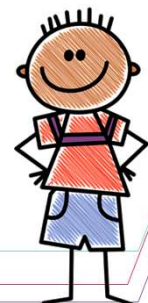
Circuit court origine France



MSC : pêche durable



Label Rouge



Ville de Palaiseau



Menu du 15 au 19 Février 2021

Végétarien

Lundi

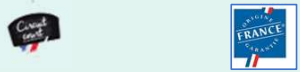
Salade de champignons et fromage blanc ciboulette



Bœuf Bourguignon RAV



Pommes de terre vapeur



Gélifié vanille



Petit suisse fruité

Pain et confiture

Fruit de saison

Mardi

Feuilleté thon tomate



Mijoté de poulet LR aux olives



Haricots verts persillés



Emmental



Fruit de saison BIO



Lait nature

P'tit moelleux marbré

Compote de pomme abricot

Mercredi

Salade iceberg et croustons

Gratin de crozet et épinard mozzarella



Cantal AOP



Compote de pomme



Fromage blanc aromatisé

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Jeudi

Velouté de carottes BIO



Roti de porc LR à la diable

S/Porc : Roti de dinde à la diable



Frites

Camembert BIO



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Gâteau au yaourt maison

Compote de pomme fraise

Vendredi

Coleslaw BIO



Filet de lieu sauce aneth



Petit pois et carottes

Yaourt aromatisé



Brownie maison



Jus de pomme

Pain et barre de chocolat

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.



2 QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Palaiseau



Menu du 22 au 26 Février 2021

Végétarien

Lundi

Chou rouge BIO et maïs



Rôti de dinde LR sauce aigre douce



Riz BIO créole



Pointe de brie



Crème dessert vanille



Fromage blanc et sucre

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Mardi

Betterave ciboulette huile d'olive



Tarte aux poireaux et reblochons AOC



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Carré de fraise

Compote de pomme poire

Mercredi

Potage de légumes BIO



Parmentier de bœuf BIO RAV carottes



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Croissant

Jeudi

Blanquette d'Eglefin



Blé BIO



Saint Nectaire AOC



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé

Cake marbré

Compote de pomme

Vendredi

Salade iceberg vinaigrette



Sauté de veau RAV sauce marenge



Brocolis



Yaourt nature et sucre



Cake choco - coco



Pain

Edam

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 Palaiseau

Menu du 1^e au 5 Mars 2021



Lundi

Salade de penne **BIO** au pesto
(Olives noires, féta, pesto)



Cordon bleu



Poêlée de légumes d'Antan
(Panais, **carottes BIO**, navet)



Emmental



Fruit de saison **BIO**



Mardi

Endive à la vinaigrette maison
échalotte moutarde + dës de
fromage



Roti de bœuf RAV aux olives



Purée de céleri **BIO**



Cake façon pain d'épices



Mercredi

Potage Longchamps (petit pois)



Marmite de cabillaud sauce
crème



Semoule **BIO**



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison **BIO**



Pain

Samos

Compote de pomme fraise

Végétarien

Jeudi

Salade iceberg

Paella BIO végétarienne
(Riz **BIO**, petits pois, poivrons,
oignons, épices à Paella)



Saint Nectaire AOP



Compote de pomme poire



Vendredi

Carottes rapées **BIO** vinaigrette



Filet de lieu frais sauce citron



Boulgour **BIO**



Buchette de lait mélangé



Liégeois chocolat



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 Palaiseau



Menu du 8 au 12 Mars 2021



Végétarien

Lundi

Salade farandole BIO (Chou blanc et maïs)



Sauté de bœuf RAV aux oignons



Pomme de terre carottes BIO



Saint Paulin

Crème chocolat



Mardi

Taboulé BIO



Omelette BBC

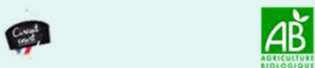


Epinard à la crème



Yaourt nature quart de lait BIO

Fruit de saison BIO



Mercredi

Coleslaw BIO



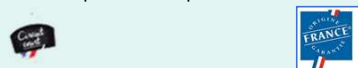
Roti de dinde LR au jus



haricots blancs à la tomate

Mimolette

Compote de pomme fraise



Yaourt nature et sucre

Croissant

Jeudi

Menu Savoyard

Salade verte et croustons



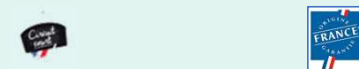
Tartiflette aux lardons

S/ Porc : Tartiflette à la dinde

Gâteau aux pommes façon crumble

Vendredi

Œuf dur et mayonnaise



Filet de poisson meunière



Tortis BIO et brocolis



Camembert

Fruit de saison 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 Palaiseau

Menu du 15 au 19 Mars 2021



Végétarien

Lundi

Betterave huile d'olive



Paleron sauce moutarde à l'ancienne



Blé BIO et carottes BIO



Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO



Mardi

Radis et beurre

Ravioles fraiche à la bolognaise végétarienne BIO sauce basilic



Emmental



Compote de pomme abricot



Mercredi

Céleri BIO rémoulade



Filet de lieu sauce Napolitaine



Riz BIO



Crème dessert vanille



Lait nature

Pain et pate à tartiner

Fruit de saison

Jeudi

Crepe au fromage

Potée de porc LR chou vert pomme de terre

S/ Porc : Potée de dinde chou vert et pomme de terre



Chou vert et pomme de terre



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Vendredi

Carottes BIO et maïs



Nuggets de dinde



Haricots verts persillés



Petit moulé



Gateau à l'ananas



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 Palaiseau



Menu du 22 au 26 Mars 2021



Végétarien

Lundi

Chou rouge BIO vinaigrette



Roti de bœuf RAV sauce béarnaise



Penné BIO



Saint Nectaire AOP



Liégeois chocolat



Mardi

Salade de lentilles



Gratin dauphinois de patate douce et pomme de terre



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison BIO



Mercredi

Radis noir BIO rapé vinaigrette



Emincé de poulet LR sauce barbecue



Frites

Gouda

Compote de poire



Fruit de saison

Croissant

Jeudi

Saucisson à l'ail et cornichon

S/ Porc : Roulade de volaille et cornichon



Boulette de bœuf RAV au jus



Purée de carottes BIO



Carré de l'Est



Fruit de saison BIO



Vendredi

Salade iceberg et emmental

Filet de lieu frais sauce citron



Chou fleur béchamel



Cake choco coco



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 Palaiseau

Menu du 29 Mars au 2 Avril 2021



Lundi

Betterave vinaigrette



Gratin de choux fleur pomme de terre chorizo
S/Porc : Gratin de choux fleur pomme de terre merguez



Munster AOP



Fruit de saison BIO



Mardi

Endives vinaigrette



Roti de dinde LR au jus



Semoule BIO



Crème dessert chocolat



Mercredi

Salade gourmande BIO
(Boulgour BIO, Quinoa BIO, maïs)



Veau RAV marengo



Carottes BIO fondantes



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Fruit de saison
Pain et pate à tartiner
Fromage blanc aromatisé

Végétarien

Jeudi

Feuilleté au fromage

Omelette BBC



Brocolis béchamel



Yaourt nature quart de lait local
BIO et sucre



Fruit de saison



Vendredi

Céleri BIO et noix



Parmentier de cabillaud aux fines herbes



Camembert BIO



Compote de pomme pêche



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.



8

QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Palaiseau

Menu du 5 au 9 Avril 2021



Végétarien

Lundi

Férialé

Mardi

Pomelos et sucre



Curry de légumes BIO



Riz BIO



Saint Moret



Compote de pomme abricot



Mercredi

Taboulé BIO



Poisson meunière et citron



Haricot beurre persillé



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre
Croissant

Pâques



Jeudi

Cœuf dur et carottes BIO



Navarin d'agneau LR



Flageolets cuisinés

Yaourt nature et sucre



Dessert de pâques
(gâteau au chocolat, crème anglaise, chocolat de Pâques)



Vendredi

Axoa de bœuf BIO RAV
(Boeuf haché BIO, Poivrons,
Tomates, ail, piment
d'espelette)



Purée de pomme de terre

Emmental



Fruit de saison 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.



QUADRATURE RESTAURATION