

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Origine France garantie



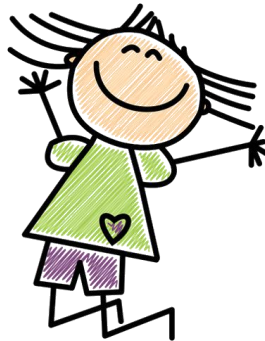
Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine Contrôlée



Viande origine France



Circuit court origine France



MSC : pêche durable



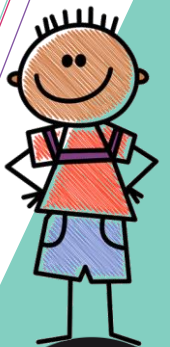
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Ville de Palaiseau

Menu du 29 avril au 3 mai 2024

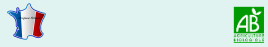


Lundi

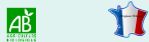
Sauté de veau BIO sauce
marengo



Haricots verts et **Boughour BIO**



Yaourt nature BIO



Fruit de saison BIO



Mardi

Coleslaw BIO et dés de mimolette



Saucisse de Toulouse



Saucisse de volaille



Cassoulet
(Haricots blancs, tomate, ail,
chapelure)



Gâteau ardéchois

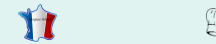


Mercredi



Jeudi

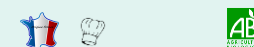
Salade verte et dés d'emmental
vinaigrette



Marmite d'églefin MSC sauce
crème



Epinard béchamel et **Riz BIO**



Compote de pomme fraise et
madeleine



Vendredi

Friand au fromage

Végétarien

Légumes à l'orientale
(Courge butternut, **carottes BIO**, pois
chiche, concentré de tomate,
navet)



Semoule BIO



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 6 au 10 mai 2024



Lundi

Céleri BIO rémoulade



Pavé poireaux sarrasin sauce citron

Blé BIO



Brocolis



Crème dessert chocolat BIO



Mardi

Rôti de bœuf BIO sauce miel et moutarde



Omelette



Carottes vichy BIO



Pomme de terre vapeur



Camembert



Fruit de saison BIO



Mercredi



Férialé



Jeudi



Férialé



Vendredi

Salade iceberg vinaigrette et dés d'emmental



Pizza au fromage



Beignet aux pommes

Lait

Pain au chocolat

Fruit de saison

Végétarien



QUADRATURE RESTAURATION

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 13 au 17 mai 2024



On mange comme à l'époque de Christophe Colomb

Lundi

Betteraves vinaigrette

Ravioli de saumon

Crème dessert vanille

Mardi

Végétarien

Salade verte vinaigrette et dés de féta

Omelette BBC

Frites et ketchup

Fruit de saison BIO

Mercredi

Tajine de veau

Semoule BIO et haricots beurrés

Pont l'évêque AOP

Fruit de saison

Crème dessert chocolat
Sablé de Retz
Jus multifruits

Jeudi

Tomate et maïs vinaigrette à l'échalotte et dés d'emmental

Sauté de poulet BIO sauce citron

Pomme de terre ail et persil

Gâteau à la pêche et crème anglaise

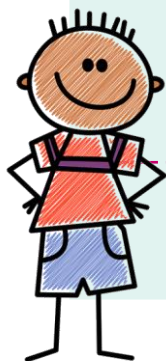
Vendredi

Concombre BIO sauce bulgare

Calamar à la romaine et mayonnaise

Courgettes persillées BIO et tortis BIO

Yaourt aromatisé 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 20 au 24 mai 2024



Lundi

Mardi *Végétarien*

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Férial

Carottes BIO râpées sauce miel et féta



Coquillettes BIO sauce fromagère



Compote de pomme fraise et sablé de Retz



Sauté de bœuf BIO sauce tomate



Boulghour BIO



Saint Nectaire



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre
Pain et barre de chocolat
Fruit de saison

Salade iceberg et maïs vinaigrette



Rôti de porc LR BBC sauce barbecue
Rôti de dinde sauce barbecue



Riz BIO



Fromage blanc nature BIO et sucre



Poisson pané MSC et citron



Purée de carotte BIO



Petit moulé



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 27 au 31 mai 2024



Lundi

Mardi *Végétarien*

Mercredi

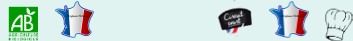
Jeudi

Vendredi

Filet de colin MSC sauce curry



Blé BIO et courgettes persillées



Emmental



Pastèque BIO



Omelette BBC

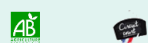


Petits pois carotte

Petit suisse aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Tomates vinaigrette balsamique et dés d'emmental



Rôti de veau froid et mayonnaise



Ratatouille BIO



Riz BIO



Gâteau choco-courgette



Fromage blanc aromatisé
P'tit moelleux marbré
Fruit de saison

Concombre BIO vinaigrette et dés de féta



Gratin de penne BIO à l'égrené de soja BIO bolognaise



Mousse au chocolat au lait



Blanquette de cabillaud MSC sauce crème



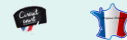
Pomme de terre ail et persil



Yaourt nature BIO et sucre



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 3 au 7 juin 2024



Lundi

Sauté de porc LR BBC sauce
curry coco 
Sauté de dinde sauce curry
coco 

Haricots verts et Riz BIO



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Mardi



Tomate mozzarella vinaigrette



Hachis végétarien de lentilles



Salade verte vinaigrette

Fromage blanc nature BIO et
sucre



Mercredi

Marmite de colin MSC sauce
aurore



Macaroni BIO et emmental
râpé



Carottes BIO fondantes



Petit moulé nature



Melon BIO



Yaourt aromatisé
Pain au chocolat
Fruit de saison

Jeudi

Salade de concombres BIO,
radis sauce ciboulette et féta



Sauté de bœuf RAV aux
oignons



Courgettes BIO



Pommes de terre vapeur

Brownie maison et crème
anglaise



Vendredi

Nuggets de blé

Frites et ketchup



Petit suisse aromatisé 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 Palaiseau

Menu du 10 au 14 juin 2024

On mange comme
à l'époque de Victor Hugo

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi *Végétarien*



Brandade de saumon



Sauté de poulet BIO marengo



Rôti de bœuf BIO sauce béarnaise



Pâté de campagne et cornichon



Pâté de volaille et cornichon



Concombres BIO sauce bulgare



Salade verte vinaigrette



Pomme de terre à la parisienne



Choux de Bruxelles béchamel



Farfalles BIO, emmental râpé et brunoise de légumes



Chili végétarien



Riz BIO



Coulommiers



Saint Nectaire AOP



Blé BIO



Gouda



Yaourt aromatisé BIO



Pastèque BIO



Poire façon belle Hélène
(Poire au sirop et sauce chocolat)



Fruit de saison



Fruit de saison



Lait

Pain 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.

Ville de Palaiseau

Menu du 17 au 21 juin 2024



Lundi

Salade iceberg vinaigrette et dés de féta



Sauté de bœuf LR sauce provençale



Courgettes persillées



Cake à la carotte



Mardi

Végétarien

Melon BIO



Bolognaise végétale (lentilles, tomates, oignon)



Penne BIO et emmental râpé



Yaourt BIO vanille



Mercredi

Jambon de porc LR



Jambon de dinde

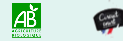


Purée de pomme de terre

Brie



Fruit de saison BIO



Crème dessert vanille
Madeleines
Jus de pomme



Jeudi

Boulette de lentille sarrasin sauce aux épices



Haricots verts persillés et semoule BIO



Saint Paulin



Fruit de saison



Vendredi

Crêpe au fromage

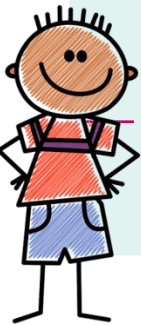
Filet de lieu frais MSC sauce vanille



Lentilles et carottes BIO



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 24 au 28 juin 2024



Lundi


Végétarien

Gnochetti BIO de pois cassés



Ratatouille BIO



Tomme blanche BIO



Fruit de saison



Mardi

Pastèque BIO



Filet de colin MSC à la crème d'ail



Purée de brocolis



Fromage blanc nature BIO et sucre



Mercredi

Concombre BIO vinaigrette à la menthe



Blanquette de poulet BIO



Riz BIO



Julienne de légumes

Petit suisse BIO aromatisé

Compote de pomme fraise



Mimolette

Pain

Fruit de saison

Jeudi

Pavé poireau sarrasin et ketchup

Epinard béchamel au parmesan



Blé BIO



Samos



Gâteau à la pomme



Vendredi

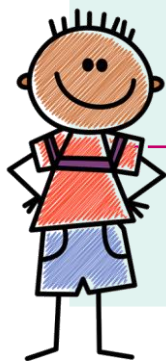
Rôti de veau froid et ketchup



Pommes campagnardes

Edam

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 1^{er} au 5 juillet 2024



Lundi

Melon BIO



Carbonara de porc



Carbonara de dinde



Penne BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre



Mardi *Végétarien*

Omelette BBC



Courgettes BIO à la provençale
et semoule BIO



Saint Nectaire AOP



Liégeois vanille BIO



Mercredi

Carri de bœuf BIO créole
(Tomate, oignon, ail, gingembre,
persil, thym)



Carri de poisson



Riz BIO



Carottes BIO fondantes



Pont l'évêque AOP



Pastèque BIO



Crème dessert chocolat

Croissant

Jus d'orange

Jeudi

Calamar à la romaine et citron

Salsifis persillés et pomme de
terre ail et persil



Fromage blanc nature BIO et
sucre



Fruit de saison BIO



Sortie des classes

Vendredi

Salade



Tomates



Hot dog party
(Saucisse de volaille)



Frites et kechup



Cheddar



Mister freeze



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.

