

# 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 Cormeilles en Parisis

Menu du 3 au 7 mars 2025



Lundi

Sauté de poulet BIO  
sauce fromage blanc curry



Epinards et pommes de terre



Carré de l'Est



Fruit de saison BIO



Confiture

Pain

Compote de pomme

Mardi Gras  
Végétarien



Salade verte et emmental  
vinaigrette

Omelette



Frites et mayonnaise



Beignet au chocolat

Mimolette

Pain aux céréales

Fruit de saison

Mercredi

Filet de lieu MSC sauce  
Napolitaine  
(sauce tomate, olive, basilic)



Haricots verts persillés et  
semoule BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Madeleines

Yaourt nature et sucre

Pain aux céréales

Jeudi

Salade de farfalles BIO au  
pesto et mozzarella



Rôti de bœuf BIO sauce javar  
(poivron, crème et persil)



Riz BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake marbré maison

Compote de pomme banane

Vendredi

Céleri BIO rémoulade



Filet de colin pané MSC et  
citron



Purée de brocolis



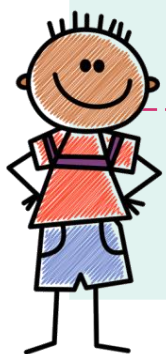
Yaourt aromatisé BIO



Grenadine

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.



# Ville de Cormeilles en Parisis

Menu du 10 au 14 mars 2025



Pain aux céréales

Lundi

Carottes râpées BIO  
vinaigrette



Sauté de porc LR BBC aux  
carottes



Sauté de dinde BIO aux  
carottes



Blé BIO



Liégeois chocolat



Pâte à tartiner

Pain

Fruit de saison

Mardi



Coquillettes BIO semi  
complète sauce fromagère



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Chausson aux pommes

Fromage blanc aromatisé

Mercredi

Endive sauce bulgare



Sauté de veau sauce  
moutarde



Petit pois carotte

Génoise framboise



Barre de chocolat

Pain

Fruit de saison

Jeudi

Steak haché BIO au jus



Chou-fleur béchamel et riz BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Gouda

Pain

Compote de pomme

Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et  
cornichon



Filet de lieu frais sauce  
brunoise



Purée de pommes de terre et  
fromage râpé

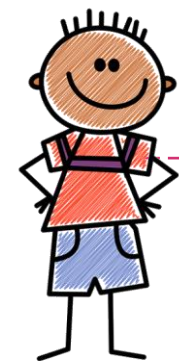
Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Cake au yaourt maison

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.



QUADRATURE RESTAURATION

# Ville de Cormeilles en Parisis

Menu du 17 au 21 mars 2025

**Un giro in Italia\***

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Pain aux céréales



Végétarien

Coleslaw BIO et mimolette



Egrené de soja BIO sauce bolognaise



Macaronis BIO et emmental râpé



Yaourt aromatisé BIO



Segments de pomelos

Marmite de cabillaud sauce aurore



Carottes BIO fondantes



Riz au lait

Grenadine  
Cake fourré fraise  
Fruit de saison

Sauté de bœuf RAV sauce aux oignons



Haricots beurre persillés et Semoule BIO



Bûche de lait mélangé

Fruit de saison BIO



Lait chocolat  
Cake au citron maison  
Compote de pomme

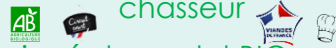
**La Toscane**

Salade toscane

Salade verte, artichaut, mozzarella, parmesan, olives noires, huile d'olive vinaigre balsamique)



Haut de cuisse de poulet BIO chasseur



Emincé de poulet BIO sauce chasseur



Haricots blancs : Fagioli d'olio (sauce tomate, ail, huile d'olive)



Gâteau à l'orange



Pâte à tartiner  
Pain  
Yaourt nature et sucre

Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Munster AOP



Crème dessert vanille



Lait nature  
Croissant  
Compote de pomme poire

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. \* Un tour en Italie

# Ville de Cormeilles en Parisis

Menu du 24 au 28 mars 2025



**Lundi**



**Pain aux céréales**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Salade verte vinaigrette et emmental



Légumes à l'orientale

(Carottes BIO, navets, butternut, pois chiches, sauce tomate)



Semoule BIO



Petit suisse nature et sucre



Filet de lieu MSC sauce oseille



Brocolis vapeur et blé BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Crêpe au fromage

Rôti de veau sauce Normande



Légumes printaniers  
(carottes BIO, petits pois, haricots verts et pomme de terre)



Fruit de saison BIO



Radis râpés BIO vinaigrette



Jambon de porc



Jambon de dinde



Purée de potiron



Brownies et crème anglaise



Chili con carne  
(égrené de bœuf BIO)



Riz BIO



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Edam

Pain

Fruit de saison

Lait nature

Cake marbré maison

Compote de pomme fraise

Confiture

Pain

Fromage blanc aromatisé

Miel

Pain

Fruit de saison

Jus d'ananas

Croissant

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 Cormeilles en Parisis

Menu du 31 mars au 4 avril 2025



**Lundi**

**Pain aux céréales**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**



**Vendredi**

Goulash de bœuf LR



Carottes BIO aux épices et pommes de terre



Bûchette de lait mélangé

Fruit de saison BIO



Jus de raisin

Pain

Mimolette

Salade verte et maïs vinaigrette



Chipolatas



Saucisse de volaille



Lentilles au jus

Ile flottante

Lait nature  
Cake au yaourt et pépites de chocolat maison  
Fruit de saison

Sauté de poulet BIO sauce moutarde



Purée d'épinards



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Grenadine

Madeleines

Compote de pomme

Curry de haricots rouges sauce curry coco



Semoule BIO



Yaourt aromatisé BIO



Lait chocolat

Pain au chocolat

Fruit de saison

Radis BIO et beurre



Marmite d'Eglefin MSC à la crème



Tortis BIO et emmental râpé



Crème dessert vanille



Pâte à tartiner

Pain

Yaourt aromatisé

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 Cormeilles en Parisis

Menu du 7 au 11 avril 2025



**Lundi**

Salade iceberg et mimolette vinaigrette 

Filet de lieu MSC sauce persillée  

Purée carottes BIO    

Yaourt aromatisé BIO  

Miel

Pain



Fruit de saison

**Mardi**



*Vegetarien*

Omelette 

Duo chou-fleur et brocolis et pommes de terre  

Saint Nectaire AOP  

Fruit de saison BIO  

Jus de pomme

Cake fourré chocolat

Petit suisse nature et sucre

**Mercredi**

Salade de chou BIO et carottes BIO      
(vinaigrette sauce soja, huile, sucre)

Steak haché BIO au jus    

Penne BIO et emmental râpé  

Flan caramel 

Barre de chocolat

Pain



Fruit de saison

*Repas de Printemps*  
**Jeudi**

Salade cocotte (Œuf dur, iceberg et croûtes) vinaigrette   

Sauté d'agneau printanier    

Flageolet

Gâteau au chocolat, crème anglaise, chocolat de Pâques  

Confiture

Pain

Compote de pomme

*Pain aux céréales*

**Vendredi**

Cubes de colin sauce citron   

Haricots verts persillés et riz BIO  

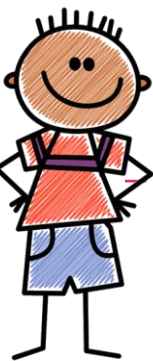
Pont l'Evêque AOP  

Fruit de saison BIO  

Fromage blanc aromatisé

Croissant

Jus d'orange



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 Cormeilles en Parisis



Menu du 14 au 18 avril 2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi



## Pain aux céréales

Végétarien

Carbonara de dinde  


Macaronis BIO et emmental râpé  


Petit suisse nature et sucre  



Fruit de saison BIO  


Jus de pomme  
Croissant  
Fromage blanc aromatisé

Rôti de veau sauce barbecue  


Haricots beurres persillés et riz BIO  


Coulommiers  


Fruit de saison BIO  


Confiture  
Pain  
Yaourt nature et sucre


Salade verte vinaigrette

Poisson pané MSC et citron  


Purée de brocolis  


Mousse au chocolat  


Lait nature  
Cake fourré abricot  
Fruit de saison

Carottes râpées BIO vinaigrette au miel  


Quiche aux épinards féta  


Emmental  


Fruit de saison BIO  


Samos  
Pain  
Compote de pomme fraise

Radis BIO râpé sauce fromage blanc ciboulette  


Marmite de cabillaud MSC sauce brunoise  


Semoule BIO aux petits légumes  


Yaourt aromatisé BIO  


Pâte à tartiner  
Pain  
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 Cormeilles en Parisis

Menu du 21 au 25 avril 2025



Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Pain aux céréales

Vendredi



Hachis végétarien de lentilles



Salade verte et vinaigrette



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Confiture  
Pain au lait

Compote de pomme

Rôti de bœuf BIO et  
mayonnaise



Carottes BIO aux épices et  
blé BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Barre de chocolat  
Pain

Jus d'orange

Salade farandole BIO  
(chou blanc maïs, radis)



Egrené de bœuf BIO  
bolognaise



Pennes BIO et emmental râpé



Tiramisu speculoos



Sirop de menthe  
Tradi chocolat  
Fruit de saison

Feuilleté chèvre miel



Filet de lieu MSC sauce  
aurore



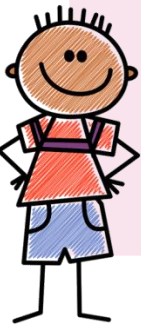
Epinards à la crème



Fruit de saison BIO



Jus de pomme  
Cake au yaourt maison  
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.



QUADRATURE RESTAURATION