

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



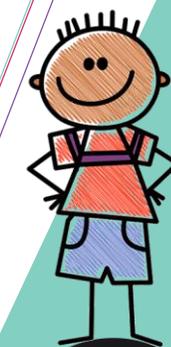
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Ville de Cormeilles en Parisis

Menu du 28 avril au 2 mai 2025



Lundi

Rôti de veau sauce Normande



Brocolis BIO et blé BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Grenadine

Pain au chocolat

Compote de pomme

Mardi



Coleslaw BIO



Gnochetts BIO aux pois cassés
sauce pesto et emmental râpé



Gâteau ardéchois maison
(crème de marron)



Confiture

Pain

Fruit de saison

Mercredi

Feuilleté chèvre miel



Filet de lieu MSC sauce aurore



Haricots verts persillés



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain au chocolat

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Vendredi

Tomates BIO et mozzarella
vinaigrette



Steak haché au jus



Petit pois carotte



Fromage blanc nature et sucre



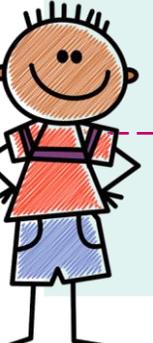
Mimolette

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 5 au 9 mai 2025



Lundi

Salade verte vinaigrette et mimolette

Marmite d'Eglefin MSC



Semoule BIO



Liégeois vanille



Miel

Pain

Fruit de saison

Mardi

Salade de penne BIO au pesto et mozzarella



Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons



Courgettes BIO persillées



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Briochette au sucre

Fromage blanc aromatisé

Mercredi



Carottes râpées BIO vinaigrette



Omelette



Frites et mayonnaise

Yaourt aromatisé BIO



Barre de chocolat

Pain

Fruit de saison

Jeudi

Férié

Vendredi

Poisson pané MSC et citron



Riz BIO aux petits légumes



Saint Paulin



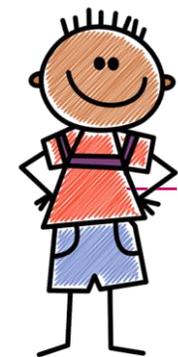
Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Cake au yaourt maison

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 12 au 16 mai 2025

Un giro in Italia*



Lundi

Végétarien

Salade mexicaine
(Haricots rouges)

Gratin de pommes de terre et
épinards béchamel



Fruit de saison BIO



Lait nature
Croissant

Compote de pomme poire

Mardi

La Sicile

Salade Sicilienne
(Salade verte, olives vertes, oignon, thym,
tomates, thon et vinaigrette balsamique)

Filet de lieu sauce MSC Sicilienne
(Tomates cerises, sauce tomate, capres,
olives noires, huile d'olive)



Fusillis BIO aux brocolis BIO, huile
d'olive et parmesan



Gâteau au citron et aux amandes



Pâte à tartiner
Pain

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Rôti de bœuf HVE sauce tartare



Carottes épicées BIO et
boulghour BIO



Petit moulé

Fruit de saison BIO



Grenadine
Cake fourré fraise
Compote de pomme

Jeudi

Tomate BIO et féta basilic
vinaigrette



Jambon de porc LR



Jambon de dinde



Purée de pommes de terre

Cocktail de fruit

Lait chocolat
Cake au citron maison
Fruit de saison

Vendredi

Concombre BIO sauce bulgare et
dés d'emmental



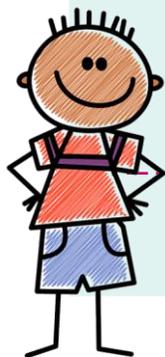
Calamars à la romaine et citron

Courgettes BIO à la provençale



Riz au lait

Samos
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. * Un tour en Italie



Ville de Cormeilles en Parisis

Menu du 19 au 23 mai 2025



Lundi

Rôti de veau BIO sauce fromage blanc curry



Potatoes et mayonnaise

Emmental



Fruit de saison BIO



Lait nature
Cake marbré maison
Compote de pomme fraise

Mardi

Végétarien

Salade verte vinaigrette et emmental



Curry de lentilles



Riz BIO



Yaourt aromatisé BIO



Edam
Pain
Fruit de saison

Mercredi

Sauté de poulet BIO sauce crème ciboulette



Ratatouille BIO et semoule BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Confiture
Pain
Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Concombre BIO vinaigrette et mozzarella



Egrené de bœuf BIO bolognaise



Pennes BIO et emmental râpé



Mousse au chocolat



Pâte à tartiner
Pain
Fruit de saison

Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Filet de lieu frais MSC sauce oseille



Purée de brocolis BIO et emmental râpé



Fruit de saison BIO



Jus d'ananas
Chausson aux pommes
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 26 au 30 mai 2025



Lundi

Blanquette de cabillaud MSC



Blé BIO aux petits légumes



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



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

Mardi

Végétarien



Hachis végétarien de lentilles
(Pommes de terre et patate douce)



Salade verte vinaigrette



Coulommiers

Pastèque BIO



Jus de raisin
Pain
Mimolette

Mercredi

Salade Grecque BIO
(Concombres BIO, tomates, olives noires,
féta, huile d'olive, herbe de Provence)



Sauté de bœuf HVE sauce
paprika et fromage blanc



Haricots beurres persillés



Brownies et crème anglaise



Confiture
Pain
Compote de pomme

Jeudi

Férié

Vendredi

Férié



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 2 au 6 juin 2025



Lundi

Salade de fusillis BIO à l'orientale et dés d'emmental
(Fusillis BIO, tomate, raisin sec, pois chiche)



Rôti de porc LR BBC et mayonnaise



Rôti de dinde et mayonnaise



Courgettes BIO persillées



Fruit de saison



Miel
Pain

Petit suisse nature et sucre

Mardi

Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons



Purée de carottes BIO



Carré de l'est



Melon BIO



Lait nature

Cake fourré chocolat

Fruit de saison

Mercredi

Filet de lieu MSC sauce aurore



Semoule BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Barre de chocolat

Pain

Compote de pomme

Jeudi

Tomate BIO vinaigrette et féta



Boulettes de bœuf BIO sauce tomate



Coquillettes BIO et emmental râpé



Liégeois chocolat



Confiture

Pain

Fruit de saison

Vendredi

Salade verte vinaigrette et croutons



Omelette



Epinards béchamel



Gâteaux aux pommes



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 9 au 13 juin 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Férié

Pastèque BIO



Marmite d'Eglefin MSC sauce
oseille



Ratatouille BIO



Semoule au lait

Confiture

Pain

Yaourt nature et sucre

Rôti de bœuf RAV sauce javar



Choux de Bruxelles à la crème et
riz BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Pâte à tartiner

Pain

Fruit de saison

Concombre BIO sauce bulgare



Egrené végétarien BIO sauce
bolognaise
(pois féverolles)



Fusillis BIO et emmental râpé



Fromage blanc nature et sucre



Samos

Pain

Compote de pomme fraise

Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Samos

Fruit de saison



Lait nature

Croissant

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 16 au 20 juin 2025



Lundi

Végétarien

Feuilleté au fromage

Légumes à l'orientale
(Courgettes BIO, carottes BIO, navet, épices couscous, oignons)



Semoule BIO



Fruit de saison



Mimolette

Pain

Jus d'orange

Mardi

Salade de penne BIO au pesto et emmental



Sauté de veau BIO sauce moutarde



Haricots verts persillées



Fruit de saison BIO



Sirup de menthe

Briochette au sucre

Fruit de saison

Mercredi

Melon BIO



Boulettes de bœuf BIO sauce épices



Blé BIO aux petits légumes



Petit suisse aromatisé



Barre de chocolat

Pain

Jus d'orange

Un giro in Italia*
Le Piémont et la Lombardie

Tomate BIO basilic, mozzarella et vinaigrette balsamique



Escalope de dinde Viennoise sauce tomate



Riz BIO façon Milanaise



Gâteau aux raisins secs (sucre glace)



Confiture

Pain

Compote de pomme



Vendredi

Cervelas et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Filet de colin MSC sauce curry fromage blanc



Petit pois carotte

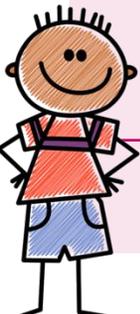
Gélifié vanille



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 23 au 27 juin 2025



Lundi

Rôti de bœuf RAV et sauce tartare



Ratatouille BIO et semoule BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Lait nature
Cake fourré chocolat
Fruit de saison

Mardi



Végétarien

Gratin de penne BIO au saumon ASC et emmental râpé



Cantal AOP



Pastèque BIO



Grenadine
Petit pain tradi chocolat
Fromage blanc aromatisé

Mercredi

Salade verte et croûtons

Sauté de poulet BIO sauce Napolitaine



Chou-fleur béchamel et pommes de terre



Crème dessert vanille



Emmental
Pain
Compote de pomme

Jeudi

Quiche courgette chèvre



Riz BIO cantonais végétarien
(Riz BIO, petits pois, omelette, oignons)



Carottes BIO fondantes



Fruit de saison



Confiture
Pain
Yaourt aromatisé

Vendredi

Concombre BIO sauce bulgare



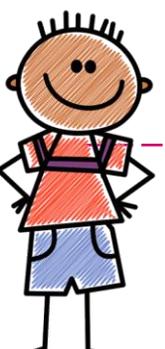
Calamars à la romaine et sauce tartare

Purée de brocolis BIO



Cocktail de fruit

Lait nature
Cake 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 Cormeilles en Parisis

Menu du 30 juin au 4 juillet 2025



Lundi

Melon BIO



Carbonara de porc



Carbonara de dinde



Fusillis BIO et emmental râpé



Tiramisu au spéculoos



Pâte à tartiner

Pain

Fruit de saison

Mardi *Végétarien*



Hachis végétarien BIO
(égrené de pois féverolles)



Salade verte vinaigrette



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait

Cake aux pépites de chocolat

Compote pomme

Mercredi

Rôti de veau et mayonnaise



Epinards à la crème et riz BIO



Camembert



Fruit de saison BIO



Barre de chocolat

Pain

Jus d'orange

Jeudi

Tomates BIO et emmental



Blanquette de cabillaud MSC



Courgettes persillées BIO



Mousse au chocolat



Mimolette

Pain

Fruit de saison

Vendredi

Pastèque BIO



Hof dog party
(Saucisse de volaille)



Frites et mayonnaise

Cheddar

Fruit de saison

Petit suisse fruité

Croissant

Jus multifruit

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.

