

# Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Origine France



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine Contrôlée



Viande origine France



Circuit court



MSC : pêche durable



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



# Ville de Cormeilles en Parisis

Menu du 1 au 5 septembre 2025



Vive la rentrée!



Lundi

Melon BIO **Végétarien**



Sauté de bœuf BIO sauce Normande



Pennes BIO et emmental râpé



Crème dessert chocolat



Jus de pomme

Chausson aux pommes

Yaourt nature et sucre

Mardi

Salade de pommes de terre vinaigrette et féta



Egrené végétarien BIO (pois et fèves) sauce bolognaise



Haricots verts persillés



Semoule BIO



Fruit de saison



Confiture

Pain

Compote de pomme

Mercredi

Salade verte et emmental vinaigrette maison



Filet de colin MSC sauce oseille



Purée de carottes BIO et pomme de terre



Compote de pomme fraise



Grenadine

Madeleine x2

Fruit de saison

Jeudi

Tomate HVE et mozzarella vinaigrette balsamique



Steak haché BIO au jus



Frites et mayonnaise

Brownies et crème anglaise



Samos

Pain

Fruit de saison

Vendredi

Filet de poisson pané MSC et citron



Riz BIO aux petits légumes



Saint Paulin



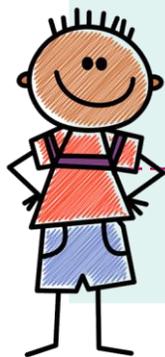
Fruit de saison BIO



Jus multifruit

Cake au yaourt maison

Fromage blanc 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 8 au 12 septembre 2025



## Lundi

Sauté de dinde BIO sauce crème ciboulette



Semoule BIO



Julienne de légumes

Camembert



Pastèque BIO



Pâte à tartiner

Pain

Fruit de saison

## Mardi

Filet de lieu MSC sauce Napolitaine



Blé BIO



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison



Jus d'orange

Croissant

Fromage blanc aromatisé

## Mercredi

Crêpe au fromage

Rôti de veau sauce fromage blanc curry



Haricots beurres persillés



Fruit de saison



Barre de chocolat

Pain

Compote pomme fraise

## Jeudi

Nuggets de poulet et ketchup



Courgettes Bio à la Provençale



Riz BIO



Vache qui rit BIO



Fruit de saison BIO



Pain aux céréales

Mimolette

Fruit de saison

## Vendredi

Hachis végétarien de lentilles



Salade verte vinaigrette



Saint Nectaire AOP



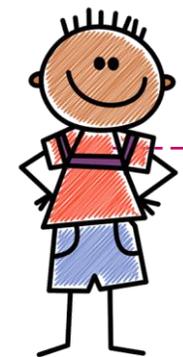
Liégeois chocolat



Jus de pomme

Cake marbré 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 15 au 19 septembre 2025



Lundi

Tomate HVE emmental vinaigrette



Gratin de penne BIO au saumon  
ASC



Emmental râpé



Mousse au chocolat au lait



Lait nature

Cake fourré fraise

Compote de pomme poire

Mardi



Végétarien

Melon BIO



Omelette



Duo de brocolis BIO et choux  
fleurs et pommes de terre



Yaourt aromatisé



Pâte à tartiner

Pain

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Rôti de dinde sauce barbecue



Boughour BIO



Carottes BIO fondantes



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Cake au citron maison

Fruit de saison

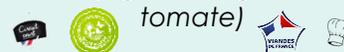
Région  
Provence-Alpes-Côte d'Azur



Jeudi

Daube de bœuf HVE Provençale

(Bœuf sauté, carottes,  
champignons, oignons, ail,  
tomate)



Riz BIO



Ratatouille BIO



Buchette de lait mélangé



Abricot



Grenadine

Pain au chocolat

Compote de pomme



Vendredi

Concombre BIO vinaigrette



Calamars à la romaine et sauce  
tartare

Petits pois carotte



Ile flottante



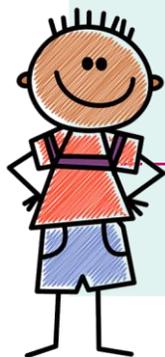
Edam

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 22 au 26 septembre 2025



Lundi



Salade verte et croustons vinaigrette



Curry de pois chiches

(Pois chiche, courgettes BIO, lait de coco, curry)



Semoule BIO



Yaourt nature et sucre



Lait nature

Cake marbré maison

Compote de pomme fraise

Mardi

Rôti de bœuf LR HVE sauce aux oignons



Purée d'épinards



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Cake fourré abricot

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Carottes BIO râpées vinaigrette jus de citron et féta



Cordon bleu



Courgettes persillées BIO



Riz au lait



Edam

Pain

Fruit de saison

Jeudi

Paëlla de poisson (colin et encornet)



Riz BIO Paëlla



Saint Nectaire AOP



Pastèque BIO



Lait nature

Croissant

Fruit de saison

Vendredi

Thon mayonnaise

Gratin de macaronis BIO à l'égrené de bœuf BIO Bolognaise



Emmental râpé



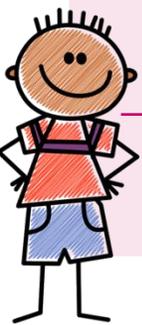
Fruit de saison BIO



Confiture

Pain

Fromage blanc 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.



QUADRATURE RESTAURATION

# Ville de Cormeilles en Parisis



Menu du 29 septembre au 3 octobre 2025

Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Filet de lieu sauce crème



Haricots verts persillés



Pommes de terre



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



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

Carottes râpées BIO vinaigrette



Chili sin carné

(Haricots rouges épices chili)



Riz BIO



Fromage blanc nature et sucre



Chou blanc BIO à la sauce soja



Rôti de veau au jus



Purée de potiron



Crème dessert vanille



Confiture

Pain aux céréales

Compote de pomme

Filet de poisson pané MSC et  
citron



Potatoes et mayonnaise

Carré de l'Est



Fruit de saison BIO



Grenadine  
Pain au chocolat

Fruit de saison

Salade verte et mimolette  
vinaigrette



Boulettes de bœuf BIO sauce  
aux épices



Carottes BIO jaune et orange



Flan Pâtissier



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 6 au 10 octobre 2025



**Lundi**

Sauté de bœuf BIO sauce  
chasseur



Petit pois carotte



Semoule BIO



Munster AOP



Fruit de saison BIO



Pâte à tartiner

Pain

Petit suisse nature et sucre

**Mardi**

Salade verte et féta vinaigrette



Rôti de porc LR BBC sauce  
moutarde



Pavé végétarien sauce moutarde

Lentilles au jus



Liégeois chocolat



Lait nature

Cake fourré chocolat

Fruit de saison

**Mercredi**

Crêpe au fromage



Marmite de saumon sauce crème

Blé BIO



Fruit de saison BIO



Grenadine

Pain

Barre de chocolat

**Jeudi**

Chou blanc et carottes BIO  
vinaigrette sauce soja



Omelette



Epinards à la crème



Fusillis BIO



Yaourt nature et sucre



Jus d'orange

Croissant

Fromage blanc aromatisé

**Vendredi**

Céleris BIO sauce tartare



Cubes de colin sauce aurore



Brocolis et pommes de terre  
béchamel + emmental râpé



Fruit de saison BIO



Confiture

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.



QUADRATURE RESTAURATION



# Ville de Cormeilles en Parisis

Menu du 13 au 17 octobre 2025



## Les papilles en folie : Le pain

**Lundi**



Macaronis BIO and cheese à la crème de butternut



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Samos

Pain

Compote de pomme

**Mardi**

Salade iceberg sauce fromage blanc ciboulette



Sauté de veau BIO sauce crème ciboulette



Quinoa BIO aux petits légumes



Mousse au chocolat



Lait fraise

Madeleines x2

Fruit de saison

**Mercredi**

Coleslaw BIO



Saucisse de volaille



Frites

Cheddar

Compote de pomme



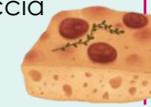
Confiture

Pain

Yaourt nature et sucre

**Jeudi**

Ricotta et focaccia



Filet de lieu MSC frais sauce Sicilienne



Brocolis BIO



Tarte au chocolat



Jus multifruit

Petit pain tradi chocolat

Fromage blanc aromatisé

**Vendredi**

Guacamole



Egrené de bœuf BIO à la mexicaine



Riz BIO



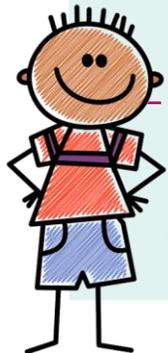
Fruit de saison BIO



Pâte à tartiner

Pain

Compote 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.



# Ville de Cormeilles en Parisis

Menu du 20 au 24 octobre 2025



## Lundi

Velouté de potiron et pommes de terre et fromage fondu



Rôti de bœuf BIO sauce barbecue



Haricots beurre persillés



Fruit de saison BIO



Compote de pomme  
Pain  
Mimolette

## Mardi

Carottes Bio râpées vinaigrette et féta



Filet de colin sauce oseille



Fusillis BIO et emmental râpé



Crème dessert chocolat



Confiture  
Pain au lait  
Fruit de saison

## Mercredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Œuf dur mayonnaise



Filet de poisson pané MSC



Carottes BIO aux épices



Semoule BIO



Yaourt nature et sucre



Sirop de menthe  
Madeleine x2  
Fruit de saison

## Jeudi

Salade verte



Burger Party (Steak haché BIO)



Frites et mayonnaise

Cheddar

Fruit de saison BIO



Barre de chocolat  
Pain  
Jus d'orange

## Vendredi

Végétarien

Chou rouge BIO vinaigrette



Hachis végétarien pois féverole BIO, purée de pomme de terre et patate douce



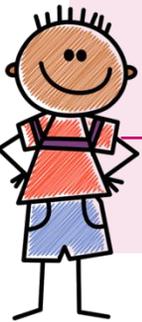
Petit suisse nature et sucre



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 27 au 31 octobre 2025



Lundi

Carottes râpées BIO au jus de citron



Rôti de veau sauce Normande



Brocolis BIO et riz BIO



Fromage blanc aromatisé



Emmental

Pain

Compote de pomme

Mardi

Chou blanc Bio et maïs vinaigrette



Marmite de saumon sauce crème



Haricots verts persillés



Brownies et crème anglaise



Grenadine

Pain au chocolat

Yaourt aromatisé

Mercredi

Velouté de carottes BIO et vache qui rit



Steak haché de bœuf Bio au jus



Blé BIO aux petits légumes



Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake fourré chocolat

Fruit de saison

Jeudi



Pizza aux 3 fromages



Salade verte vinaigrette



Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO



Confiture

Pain

Petit suisse nature et sucre

Halloween!

Vendredi

Salade verte et mimolette vinaigrette



Nuggets de volaille



Purée de potiron



Liégeois chocolat



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.