

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Origine France garantie



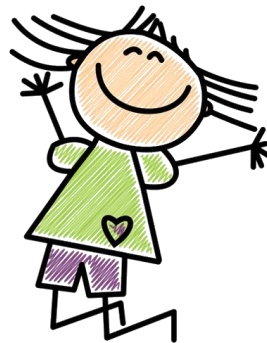
Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine Contrôlée



Viande origine France



Circuit court origine France



MSC : pêche durable



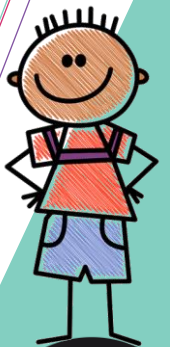
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Ville de Villebon sur Yvette

Menu du 29 avril au 3 mai 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



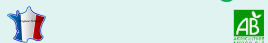
Sauté de veau BIO sauce marengo



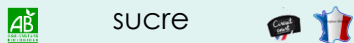
Filet de lieu sauce tomate



Haricots verts et Boulghour BIO



Yaourt nature BIO nature et sucre



Fruit de saison BIO



Mimolette
Pain
Jus d'ananas

Coleslaw BIO et dés de mimolette



Saucisse de Toulouse



Aiguillette blé carottes

Cassoulet
(Haricots blancs, tomate, ail, chapelure)



Gâteau ardéchois



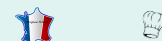
Fruit de saison
Pain et beurre



Férisé



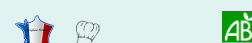
Salade verte et dés d'emmental vinaigrette



Marmite d'églefin MSC sauce crème



Epinard béchamel et Riz BIO



Compote de pomme banane



Crème dessert vanille
Madeleines

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



Semoule BIO

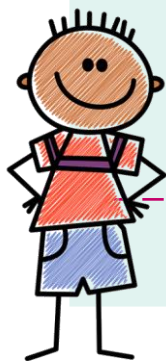


Yaourt nature de la ferme de Viltain et sucre

Fruit de saison BIO



Compote de pomme
Cake au yaourt maison



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 Villebon sur Yvette

Menu du 6 au 10 mai 2024



Lundi

Céleri BIO rémoulade



Filet de lieu sauce citron



Blé BIO



Crème dessert vanille



Fruit de saison
Pain et confiture

Mardi

Rôti de bœuf BIO sauce miel et
moutarde



Omelette



Carottes vichy BIO



Pomme de terre vapeur



Camembert



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre
Pain au lait

Mercredi



Féerié



Jeudi



Féerié



Vendredi



Fermé



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 Villebon sur Yvette

Menu du 13 au 17 mai 2024



On mange comme à l'époque de Christophe Colomb

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Stock secours

Salade verte vinaigrette et dés de féta



Omelette BIO maison



Frites

Fruit de saison BIO



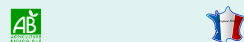
Tajine de veau



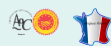
Tajine de poisson



Semoule BIO et haricots beurres



Pont l'évêque AOP



Fruit de saison



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



Sauté de poulet BIO sauce citron



Filet de colin sauce citron



Pomme de terre ail et persil



Gâteau à la pêche et crème anglaise



Concombre BIO sauce bulgare

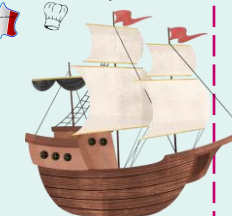


Calamar à la romaine et mayonnaise

Courgettes persillées BIO et tortis BIO



Yaourt vanille BIO



Yaourt nature et sucre
Sablé de Retz

Lait et chocolat en poudre
Pain et beurre

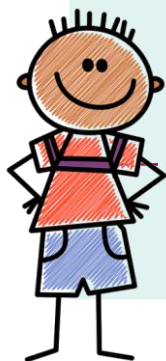
Crème dessert chocolat
Cake marbré maison
Jus d'orange

Jus multifruit
pain et confiture

Emmental
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 Villebon sur Yvette

Menu du 20 au 24 mai 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Férial

Carottes BIO râpées sauce miel et féta



Coquillettes BIO sauce fromagère



Liégeois chocolat



Yaourt nature et sucre
Cake au chocolat maison

Sauté de bœuf BIO sauce tomate



Filet de lieu sauce tomate



Boullghour BIO



Haricots verts persillés



Gouda



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre
Croissant
Jus d'ananas

Salade iceberg et maïs vinaigrette



Rôti de porc LR BBC sauce barbecue



Boulette de lentille sarasin sauce barbecue

Riz BIO



Julienne de légumes

Yaourt nature de la ferme de Viltain et sucre



Compote pomme poire
Pain et barre de chocolat

Poisson pané MSC et citron



Purée de carotte BIO



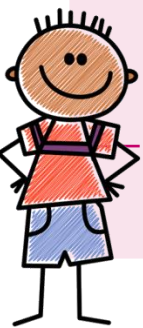
Petit moulé



Fruit de saison



Fruit de saison
Pain et beurre



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 Villebon sur Yvette

Menu du 27 au 31 mai 2024

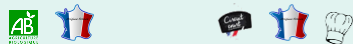


Lundi

Filet de colin MSC sauce curry



Blé BIO et courgettes persillées



Emmental



Pastèque BIO



Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Mardi

Omelette BIO maison



Petits pois carottes

Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Gouda

Pain

Compote pomme fraise

Mercredi

Tomates vinaigrette balsamique et dés d'emmental



Rôti de veau froid et mayonnaise
Pavé poireau sarrasin mayonnaise



Ratatouille BIO



Riz BIO



Gâteau choco-courgette



Fromage blanc aromatisé

Ptit moelleux marbré

Jus de pomme

Jeudi

Concombre BIO vinaigrette et dés de fêta



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



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



Mousse au chocolat au lait



Fruit de saison
Pain au lait et barre de chocolat

Vendredi

Blanquette de cabillaud MSC sauce crème



Pomme de terre ail et persil



Brocolis



Yaourt nature BIO fermier et sucre



Fruit de saison



Crème dessert vanille

Cake au yaourt maison



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 Villebon sur Yvette

Menu du 3 au 7 juin 2024



Lundi

Sauté de porc LR BBC sauce
curry coco



Filet de lieu sauce curry coco



Haricots verts et **Boulghour BIO**



Saint Paulin

Fruit de saison **BIO**



Petit suisse nature et sucre
Pain et confiture

Mardi

Tomate mozzarella vinaigrette



Hachis végétarien de lentilles



Yaourt nature de la ferme de
Viltain et sucre



Fruit de saison
Cake au chocolat maison

Mercredi

Filet de lieu sauce tomate



Macaroni BIO et emmental
râpé



Mont Cadi



Melon **BIO**



Yaourt aromatisé
Pain au chocolat
Jus d'orange

Jeudi

Salade de concombres BIO,
radis sauce ciboulette et féta



Sauté de bœuf RAV aux
oignons



Omelette



Frites et ketchup

Brownie maison



Compote de pomme
Madeleines

Vendredi

Cordon bleu



Croc fromage

Courgettes BIO



Pommes de terre vapeur



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison



Edam
Pain
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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Villebon sur Yvette

Menu du 10 au 14 juin 2024



On mange comme
à l'époque de Victor Hugo

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Patèque BIO



Brandade de saumon

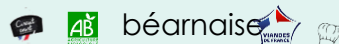


Sauté de poulet BIO marenco



Pavé poireaux sarrasin sauce marenco

Rôti de bœuf BIO sauce



Omelette



Choux de Bruxelles béchamel



Blé BIO



Gouda

Pâté de campagne et cornichon



Thon mayonnaise

Filet de colin MSC sauce crème



Concombres BIO sauce bulgare



Chili végétarien



Salade verte vinaigrette



Pomme de terre à la parisienne



Saint Nectaire AOP



Choux de Bruxelles béchamel



Blé BIO



Gouda

Farfalles BIO, emmental râpé et brunoise de légumes



Riz BIO



Yaourt vanille BIO



Cake au citron maison et crème anglaise



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



Fruit de saison



Fruit de saison



Yaourt nature et sucre
Madeleines

Petit moulé
Pain
Fruit de saison

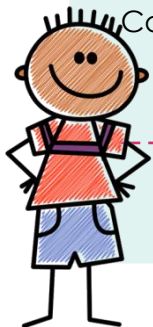
Lait nature
Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison

Compote pomme bananes
Sablés de Retz

Fromage blanc et sucre
pain et confiture

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 Villebon sur Yvette

Menu du 17 au 21 juin 2024



Lundi

Salade iceberg vinaigrette et dés de féta



Sauté de bœuf LR sauce provençale



Filet de lieu sauce provençale



Courgettes persillées



Cake à la carotte



Yaourt aromatisé
Pain et beurre

Mardi

Bolognaise végétale
(lentilles, tomates, oignon)



Penne BIO et emmental râpé



Saint Paulin



Melon BIO



Crème dessert vanille
Madeleines

Mercredi

Samoussa de légumes

Thon mayonnaise

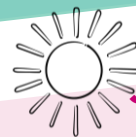


Salade de pommes de terre

Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé
Pain au chocolat
Jus de raisin



Jeudi

Tomates vinaigrettes et féta



Boulettes de bœuf sauce aux épices



Boulette de lentille sarasin
sauce aux épices

Haricots verts persillés et
semoule BIO



Yaourt vanille BIO



Fruit de saison
Pain et pâte à tartiner

Vendredi

Filet de lieu frais MSC sauce vanille



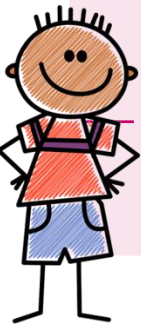
Lentilles et carottes BIO



Fruit de saison BIO



Compote de pomme
Cake au yaourt maison



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 Villebon sur Yvette

Menu du 24 au 28 juin 2024



Lundi

Gnochetti BIO de pois cassés



Ratatouille BIO



Camembert



Fruit de saison



Compote pomme fraise

Cake au citron maison

Mardi

Pastèque BIO



Filet de colin MSC à la crème d'ail



Purée de brocolis



Yaourt nature de la ferme de Viltain et sucre



Fruit de saison

Pain et confiture

Mercredi

Concombre BIO vinaigrette à la menthe



Blanquette de poulet BIO



Omelette



Riz BIO



Compote de pomme fraise



Mimolette

Pain

Fruit de saison

Jeudi

Poisson pané MSC et citron



Epinard béchamel au parmesan



Samos



Gâteau à la pomme



Fruit de saison
Pain au lait et barre de chocolat

Vendredi

Rôti de veau froid et ketchup



Pavé poireau sarrasin et ketchup

Pommes campagnardes

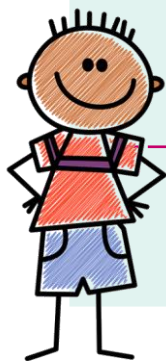
Edam

Fruit de saison BIO



Fromage blanc nature et sucre

Petit roulé 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 Villebon sur Yvette

Menu du 1^{er} au 5 juillet 2024



Lundi

Melon BIO



Carbonara de porc



Carbonara de dinde



Bolognaise à l'égrené de soja



Penne BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre



Crème dessert vanille
Pain et beurre

Mardi

Omelette BIO maison



Courgettes BIO à la provençale
et semoule BIO



Saint Nectaire AOP



Liégeois vanille



Compote de pomme
Cake aux pépites de chocolat

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



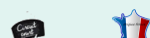
Yaourt aromatisé
Croissant
Jus d'orange

Jeudi

Salade



Tomates



Hot dog party
(Saucisse de volaille)



Hot dog party végé

Frites et ketchup

Cheddar

Mister freeze

Camembert
Pain
Fruit de saison



Sortie des classes Vendredi



Calamar à la romaine et citron



Salsifis persillés et pomme de
terre



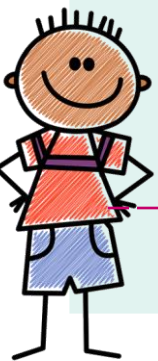
Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison



Jus multifruit
pain et confiture



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.

