

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



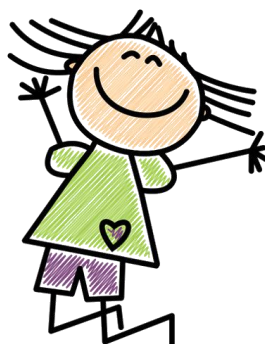
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Ville de Villebon-sur-Yvette

Menu du 28 avril au 2 mai 2025



Lundi

Rôti de veau sauce Normande



Filet de colin sauce crème



Brocolis BIO



Blé BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Madeleines

Compote de pomme

Mardi



Coleslaw BIO



Gnochetis BIO aux pois cassés
sauce pesto



Emmental râpé

Gâteau ardéchois maison
(crème de marron)



Pain et confiture

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 à faire sur place



Cordon bleu



Croc fromage

Petit pois carotte



Yaourt nature de la ferme de
Viltain 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 Villebon-sur-Yvette

Menu du 5 au 9 mai 2025



Lundi

Salade verte et mimolette
vinaigrette à faire sur site



Filet de colin sauce crème



Semoule BIO



Liégeois vanille



Pain et beurre
Fruit de saison

Mardi

Salade de penne BIO au pesto et
mozzarella



Sauté de bœuf BIO sauce aux
oignons



Pané végétarien épinard
emmental

Courgettes BIO persillées



Fruit de saison BIO



Sablés de Retz
Fromage blanc aromatisé

Mercredi



Carottes râpées BIO vinaigrette



Omelette BIO maison



Frites et ketchup

Yaourt aromatisé BIO



Petit suisse nature et sucre
Pain et barre de chocolat
Fruit de saison

Jeudi

Férié

Vendredi

Poisson pané MSC et citron



Riz BIO aux petits légumes



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Compote de pomme fraise
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 12 au 16 mai 2025

*Un giro in Italia**



Lundi

Salade mexicaine
(Haricots rouges)



Gratin de pommes de terre et
épinards béchamel



Emmental râpé

Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Cake fourré fraise

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 maison au citron et aux
amandes



Yaourt aromatisé

Pain et pâte à tartiner

Mercredi

Rôti de bœuf HVE sauce tartare à
part



Boulettes sarrasin et lentille et
ketchup

Carottes épicées BIO



Boulghour BIO



Camembert



Fruit de saison BIO



Grenadine

Croissant

Compote de pomme

Jeudi

Tomate BIO basilic vinaigrette à
faire sur place



Calamar à la romaine et citron

Pomme de terre ail et persil

Yaourt nature de la ferme de Viltain
et sucre



Cake au citron maison
Fruit de saison

Vendredi

Concombre BIO et emmental dés
sauce bulgare à part



Jambon de porc LR



Omelette



Courgettes BIO à la provençale



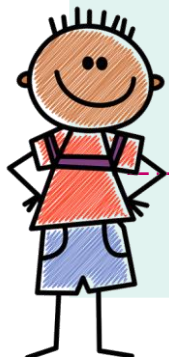
Yaourt aromatisé

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 Villebon-sur-Yvette

Menu du 19 au 23 mai 2025



Lundi

Rôti de veau BIO sauce fromage
blanc curry

Filet de lieu MSC sauce fromage
blanc curry

Potatoes et ketchup

Emmental

Fruit de saison BIO

Petit suisse nature et sucre
Cake marbré maison

Mardi

Végétarien

Salade verte et emmental
vinaigrette à faire sur place

Nuggets de blé

Riz BIO

Yaourt aromatisé BIO

Edam

Pain

Fruit de saison

Mercredi

Sauté de poulet BIO sauce crème
ciboulette

Pané poireaux sarrasin sauce
crème ciboulette

Ratatouille BIO

Semoule BIO

Saint Nectaire AOP

Fruit de saison BIO

Jus d'orange

Pain et confiture

Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Concombre BIO mozzarella
vinaigrette à faire sur site

Egrené de bœuf BIO bolognaise

Egrené de pois févrole BIO façon
bolognaise

Spaghettis et emmental râpé

Mousse au chocolat

Pain et beurre

Fruit de saison

Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichon

Thon mayonnaise

Filet de lieu frais MSC sauce oseille

Purée de brocolis BIO

Emmental

Fruit de saison BIO

Compote de pomme

Barre bretonne

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 26 au 30 mai 2025



Lundi

Mardi



Végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Filet de colin sauce crème



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



Salade verte et tomate



Burger party
(steak haché BIO)



Burger Fish party



Frites et ketchup

Blé BIO aux petits légumes



Salade verte vinaigrette à faire sur site



Cheddar

Saint Paulin



Coulommiers



Pêche au sirop

Fruit de saison BIO



Pastèque BIO



Yaourt nature et sucre
Cake au yaourt et pépites de
chocolat maison

Jus de raisin

Pain

Mimolette

Grenadine

Pain au chocolat

Compote de pomme



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 2 au 6 juin 2025



Lundi

Rôti de porc LR BBC et
mayonnaise    
Filet de colin et mayonnaise
 

Salade de fusillis BIO à l'orientale
(Fusillis BIO, tomate, raisin sec, pois
chiche
 

Emmental


Fruit de saison
 

Yaourt nature et sucre
Pain et beurre

Mardi

Sauté de bœuf BIO sauce aux
oignons
   

Pané végétarien épinards et
emmental

Purée de carottes BIO
   

Carré de l'est


Melon BIO
  

Petit suisse nature et sucre
Barre bretonne

Mercredi

Filet de lieu MSC sauce aurore
  

Semoule BIO
 

Saint Nectaire AOP
  

Fruit de saison BIO
 

Grenadine
Pain et barre de chocolat
Compote de pomme

Jeudi

Tomate BIO vinaigrette à faire sur
site



Nuggets de poulet


Nuggets de poisson

Coquillettes BIO et emmental râpé
 

Mister freeze

Pain et confiture
Fruit de saison

Vendredi

Salade verte et croutons
vinaigrette à faire sur site


Omelette BIO maison
 

Epinards béchamel
  

Gâteaux aux pommes
 

Fromage blanc aromatisé
Sablé de Retz



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 9 au 13 juin 2025



Lundi

Férié

Mardi

Pastèque BIO



Filet de colin sauce oseille



Ratatouille BIO



Pommes de terre



Liégeois au chocolat



Pain et confiture
Yaourt nature et sucre

Mercredi

Rôti de bœuf RAV sauce javar



Boulettes de lentilles et sarrasin
sauce javar



Choux de Bruxelles à la crème



Riz BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Lait nature et chocolat en poudre
Croissants
Fruit de saison

Jeudi

Végétarien



Concombre BIO sauce bulgare



Egrené végétarien BIO sauce
bolognaise
(pois féverolles)



Fusillis BIO et emmental râpé



Yaourt nature de la ferme de
Viltain et sucre



Samos
Pain
Compote de pomme fraise

Vendredi

Poisson pané MSC et citron



Pomme de terre



Brie



Fruit de saison



Fromage blanc nature et sucre
Pain et pâte à tartiner

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 16 au 20 juin 2025



Lundi

Végétarien



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



Semoule BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison



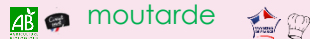
Lait
Céréales

Mardi

Salade de penne BIO au pesto et
emmental



Sauté de veau BIO sauce
moutarde



Omelette



Haricots verts persillées



Fruit de saison BIO



Pain au lait et confiture
Compote de pomme

Mercredi

Melon BIO



Boulettes de bœuf BIO sauce aux
épices



Boulettes de lentilles et sarrasin
sauce aux épices



Blé BIO aux petits légumes



Petit suisse aromatisé



Jus d'orange
Pain et barre de chocolat
Fromage blanc aromatisé

*Un giro in Italia**

*Le Piémont et
la Lombardie*

Tomate BIO basilic, mozzarella et
vinaigrette balsamique



Escalope de dinde Viennoise
sauce tomate



Croc fromage sauce tomate



Riz BIO façon Milanaise



Gâteau aux raisins secs
(sucre glace)



Madeleines
Fruit de saison

Vendredi

Œuf dur mayonnaise

Filet de colin MSC sauce curry
fromage blanc



Petit pois carotte

Petit suisse nature et sucre



Cake 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.



Ville de Villebon-sur-Yvette

Menu du 23 au 27 juin 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Rôti de bœuf RAV et sauce
tartare



Surimi sauce tartare

Taboulé BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Cake fourré chocolat
Fruit de saison

Gratin de penne BIO au saumon



emmental râpé

Cantal AOP



Pastèque BIO



Fromage blanc aromatisé
Pain au chocolat

Salade verte et croûtons
vinaigrette à faire sur site

Sauté de poulet BIO sauce
Napolitaine



Pané végétarien sauce tomate



Chou-fleur béchamel



pommes de terre



Crème dessert vanille



Emmental
Pain
Compote de pomme

Carottes BIO râpées vinaigrette



Riz BIO cantonnais végétarien
(Riz BIO, petits pois, aubergine, oignons)



Yaourt nature de la ferme de
Viltain



Fruit de saison
Pain et beurre

Concombre BIO sauce bulgare



Calamar à la romaine et sauce
tartare

Purée de brocolis BIO



Cocktail de fruit

Lait et chocolat en poudre
Cake marbré 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 30 juin au 4 juillet 2025



Lundi

Melon BIO
 

Carbonara de dinde


Egrené de soja BIO sauce bolognaise
 

Fusillis BIO et emmental râpé


Tiramisu au spéculoos


Compote de pomme
Pain et beurre

Mardi *Végétarien*

Hachis végétarien BIO
(égrené de pois féverolles)
 

Salade verte vinaigrette


Camembert


Mousse au chocolat


Yaourt aromatisé
Cake aux pépites de chocolat

Mercredi

Rôti de veau et mayonnaise


Omelette


Epinards à la crème


Riz BIO


Yaourt nature Bio et sucre


Fruit de saison BIO


Crème dessert chocolat
Pain et barre de chocolat
Jus d'orange

Jeudi

Pastèque BIO


Hot dog party
(Saucisse de volaille)
Ketchup


Hot dog party
(poisson pané)


Frites et mayonnaise

Cheddar

Glace bâtonnet au chocolat

Mimolette
Pain
Fruit de saison

Vendredi

Salade verte et vinaigrette

Blanquette de cabillaud MSC


Courgettes persillées BIO


Semoule BIO


Fruit de saison


Petit suisse fruité
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.