

# 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 04 au 08 Mars 2024

Lundi

Salade verte vinaigrette  
et croûtons

Rôti de bœuf BIO sauce Javar  
(crème, poivron, persil)

Pavé poireaux sarrasin sauce  
Javar

Purée d'épinards

Petit suisse nature et sucre

Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Mardi

Curry de haricot rouge

Riz BIO

Saint Paulin

Fruit de saison BIO

Mimolette

Pain

Fruit de saison

Mercredi

Filet de lieu sauce napolitaine  
(olives, basilic, concentré de  
tomate, huile d'olive)

Blé BIO

Montcadi

Fruit de saison BIO

Crème dessert vanille

Madeleines

Jus de pommes

Jeudi

Chou blanc BIO vinaigrette



Cordon bleu



Poisson pané MSC



Haricot verts persillés



Pomme de terre vapeur



Yaourt framboise BIO fermier



Fruit de saison

Cake au yaourt maison

Vendredi

Marmite d'églefin sauce  
crème



Carottes BIO fondantes



Pennes BIO



Pont l'Evêque AOP



Fruit de saison BIO



Compote de pomme

Pain et barre de chocolat

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

On mange comme à  
l'époque de  
Charlemagne

Menu du 11 au 15 Mars 2024



Lundi

Carottes râpée BIO vinaigrette  
au miel



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



Semoule BIO



Fromage blanc et sucre



Fruit de saison  
Cake au citron maison



Mardi

Picada de roquette et féta  
(roquette, noix et vinaigrette)



Cormary BIO  
(sauté de Bœuf BIO sauce  
épices)



Filet de lieu sauce épices



Haricots blancs



Gâteau amande et poire



Fromage blanc et sucre  
Pain et confiture

Mercredi

Filet de colin sauce citron



Brocolis



Riz BIO



Yaourt nature BIO fermier et  
sucre



Fruit de saison BIO



Lait  
Pain au chocolat  
Compote pomme fraise

Jeudi

Potée de chou au porc LR



Omelette

Légumes de la potée  
(chou, oignons, carottes BIO et  
pommes de terre)



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé  
Pain et pâte à tartiner

Vendredi

Salade verte et mozzarella

Boulettes de bœuf sauce  
tomate



Boulettes lentilles sarrasin  
sauce tomate



Coquillettes BIO et emmental  
râpé



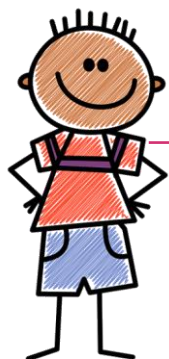
Mousse au chocolat au lait



Gouda  
Pain  
Jus multi fruits

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 18 au 22 Mars 2024



Lundi

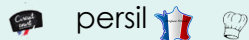
Radis BIO beurre



Filet de colin sauce oseille



Poêlée de butternut ail et persil



Pommes de terre vapeur



Carré de l'est



Crème dessert vanille



Fruit de saison

Pain et beurre

Mardi

Coleslaw BIO



Gnocchetti BIO pois cassés et emmental râpé



Epinards béchamel au parmesan



Gâteau à la coco



Petit suisse fruité

Sablé de Retz

Mercredi

Sauté de veau sauce marengo



Filet de lieu sauce tomate



Poêlée d'antan

(Carottes BIO, navets, panais, ail)



Quinoa BIO



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Crème dessert chocolat

Cake marbré maison

Jus d'orange

Jeudi

Chili con carne BIO



Chili sin carne



Riz BIO



Carré de l'est



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Pain et confiture

Vendredi

Salade verte vinaigrette

Poisson pané et citron



Purée de carottes



Yaourt nature BIO fermier et sucre



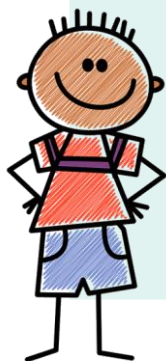
Emmental

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 25 au 29 Mars 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Yassa de volaille BIO



Filet de colin sauce yassa



Semoule BIO



Emmental



Fruit de saison BIO



Samos

Pain

Jus de pomme

Carottes râpées BIO  
vinaigrette et féta



Omelette BIO maison



Coquillettes BIO et fromage  
râpé



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison

Cake au chocolat maison

Steak haché BIO au jus



Pavé poireau sarrasin

Frites et ketchup

Brie



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre

Croissant

Jus d'ananas

Rôti de veau sauce moutarde



Boulettes de lentilles et  
sarrasin

Purée de brocolis



Yaourt nature de la ferme de  
Viltain et sucre



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Pain et barre de chocolat

Endives et dés de mimolette



Filet de lieu frais sauce aurore



Bouglhour BIO



Gâteau aux pommes

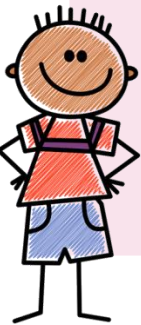


Petit suisse aromatisé

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.



# Ville de Villebon sur Yvette

Menu du 01<sup>er</sup> au 05 Avril 2024

Repas de Printemps



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Férié

Tajine de Veau  
Filet de lieu sauce aux épices



Semoule BIO



Coulommiers



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé  
Pain et pâte à tartiner

Marmite d'églefin sauce crème



Fondue de poireau



Penne BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé  
Madeleines  
Jus d'ananas

Salade cocotte  
(salade iceberg, croûtons, œuf dur, vinaigrette à la mayonnaise)



Saucisse d'agneau



Boulettes lentilles sarrasin

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



Gâteau au chocolat, crème anglaise et chocolat de pâques



Yaourt nature et sucre  
Moelleux fraise

Radis BIO et beurre



Hachis végétarien de lentilles



Salade verte

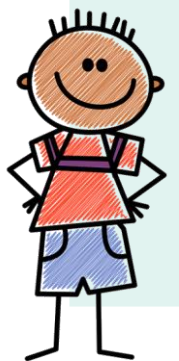
Yaourt citron BIO fermier



Kiri  
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 08 au 12 Avril 2024



## Lundi

Colombo de bœuf RAV



Colombo de colin



Petits pois

Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Jus d'orange

## Mardi

Pomelos et sucre

Pizza au fromage



Salade verte vinaigrette

Yaourt BIO fermier nature et sucre



Gouda

Pain

Fruit de saison

## Mercredi

Salami et cornichon



Terrine de légumes et mayonnaise

Thon sauce tomate



Farfalle BIO et fromage râpé



Fruit de saison BIO



Lait et chocolat en poudre

Croissant

Compote pomme

## Jeudi

Carottes râpées BIO  
vinaigrette à la ciboulette et  
mimolette



Steak haché BIO sauce  
Normande



Omelette



Purée de patate douce



Liégeois chocolat



Fromage blanc aromatisé

Pain au lait et barre de  
chocolat

Fruit de saison

## Vendredi

Nuggets et ketchup

Nuggets de poisson et  
mayonnaise

Semoule BIO à la tomate



Julienne de légumes

Petit moulé nature



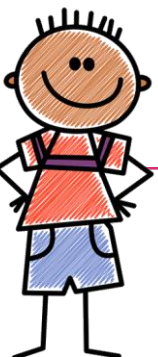
Fruit de saison BIO



Crème dessert vanille

Cake au yaourt 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.



QUADRATURE RESTAURATION

# Ville de Villebon sur Yvette

Menu du 15 au 19 Avril 2024



## Lundi

Salade iceberg vinaigrette et dés d'emmental

Sauté de veau aux épices



Filet de colin sauce crème



Chou fleurs beurre



Riz BIO



Gâteau chocolat poire



Petit suisse nature et sucre

Pain et confiture

Fruit de saison

## Mardi

Omelette BIO maison



Frites et ketchup

Carré de l'est



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Cake au chocolat maison

Jus d'orange

## Mercredi

Betteraves vinaigrette



Filet de lieu sauce provençale



Penne BIO



Brocolis



Fruit de saison BIO



Edam

Pain

Fruit de saison

## Jeudi

Céleri BIO rémoulade



Parmentier de carottes BIO et égrené de bœuf BIO



Parmentier de carottes BIO et égrené végétarien



Banane BIO sauce chocolat



Fromage blanc nature et sucre

Pain et pâte à tartiner

Jus multifruit

## Vendredi

Poisson pané et citron



Pommes de terre campagnardes et ketchup

Saint Nectaire AOP



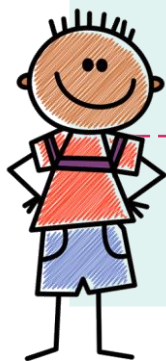
Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé

Madeleines

Compote 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 22 au 26 Avril 2024



## Lundi

Bolognaise à l'égrené de soja  
BIO



Spaghetti et fromage râpé

Coulommiers



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Cake au citron maison

## Mardi

Salade verte et dés  
d'emmental

Jambon de porc LR



Omelette



Purée de courgette BIO



Gâteau à l'ananas



Petit moulé

Pain

Fruit de saison

## Mercredi

Pilon de poulet BIO sauce  
orientale



Pavé poireaux sarrasin sauce  
orientale

Chou-fleur béchamel



Blé BIO



Gouda

Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé

Pain au chocolat

Fruit de saison

## Jeudi

Chou blanc BIO vinaigrette  
au miel



Calamar à la romaine et  
mayonnaise

Riz BIO



Julienne de légumes

Liégeois chocolat



Crème dessert vanille

Pain et beurre

## Vendredi

Carottes râpées BIO au cumin



Rôti de bœuf LR au jus



Filet de lieu sauce citron



Epinards à la crème



Pommes de terre vapeur

Yaourt BIO fermier nature et  
sucre



Jus d'orange

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.

