

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 4 au 8 novembre 2024



Lundi

Radis BIO beurre



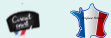
Sauté de veau sauce provençale



Filet de lieu sauce tomate



Purée de potiron et fromage râpé



Ile flottante



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Mardi

Filet de colin MSC sauce crème



Blé BIO et brocolis



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Fromage blanc aromatisé

Madeleines x2

Mercredi

Salade de pâtes BIO, maïs et mozzarella



Steak haché BIO au jus



Pavé poireau sarrasin au jus



Epinards béchamel



Riz BIO



Fruit de saison BIO



Gouda

Pain

Compote pomme

Jeudi

Carottes râpées BIO vinaigrette au miel



Pizza Margarita



Salade verte vinaigrette

Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison

Cake au yaourt maison

Vendredi

Coleslaw BIO



Omelette BIO maison



Haricots verts et semoule BIO



Fruit de saison BIO



Compote pomme banane

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



Menu du 11 au 15 novembre 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Salade verte vinaigrette et dés de mimolette



Risotto de coquillettes semi-complètes BIO au jambon de porc



Risotto de coquillettes semi-complètes BIO au fromage



Crème dessert vanille



Compote pomme fraise
Pain et confiture

Betterave vinaigrette



Carbonnade flamande (sauté de bœuf LR)



Filet de colin sauce crème



Frites

Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé
Pain au chocolat
Jus d'orange

Céleri BIO rémoulade



Curry de haricots rouge sauce curry coco



Riz BIO



Yaourt nature de la ferme de Viltain



Yaourt aromatisé
Cake au citron maison

Filet de lieu frais sauce aneth



Poêlée d'antan (carottes BIO, navets, pains) et pomme de terre vapeur



Pont l'Evêque AOP



Fruit de saison BIO



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 novembre 2024



Lundi

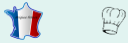
Radis BIO et beurre



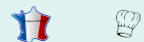
Hachis parmentier de lentilles



Salade iceberg vinaigrette



Flan pâtissier maison



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Mardi

Carottes râpées BIO vinaigrette et dés de mimolette



Rôti de bœuf BIO sauce moutarde curry

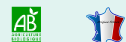


Omelette

Petits pois carotte



Yaourt BIO vanille



Compote de pomme

Cake aux pépites de chocolat maison

Mercredi

Bouillon vermicelle



Filet de lieu MSC sauce aurore



Brocolis



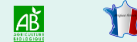
Blé BIO



Samos



Fruit de saison BIO



Lait nature et chocolat en poudre

Barre bretonne

Jus d'orange

Un giro in Italia*

Jeudi

La Sardaigne



Focaccia et ricotta ciboulette

Malloreddus alla campidanese (gnocchetti BIO, égrené de porc, sauce : tomate, oignon, basilic et parmesan)



Malloreddus alla campidanese (gnocchetti BIO, lardon de dinde, sauce : tomate, oignon, basilic et parmesan)

Egrené de soja BIO sauce campidanese



Orange BIO



Emmental

Pain

Compote pomme banane

Vendredi

Chou rouge BIO et maïs vinaigrette



Calamar à la romaine et citron

Pomme de terre vapeur et poêlée de butternut ail et persil

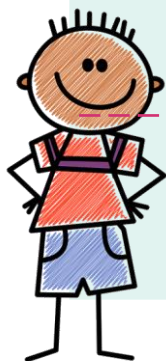


Flan nappé caramel



Jus multfruit

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. * Un tour en Italie



Ville de Villebon sur Yvette

Menu du 25 au 29 novembre 2024



Lundi

Céleri BIO rémoulade et dés d'emmental



Friands au fromage

Salade verte vinaigrette



Tiramisu spéculos



Camembert

Pain

Jus de pomme

Mardi

Goulash de bœuf BIO



Filet de colin sauce aurore



Carottes BIO fondantes



Boullghour BIO



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Madeleines x2

Mercredi

Sauté de poulet BIO à la crème d'ail



Pavé de poireaux sarrasin à la crème d'ail



Purée de haricots verts



Munster AOP



Fruit de saison BIO



Fromage blanc aromatisé

Croissant

Jus d'ananas

Jeudi

Egréné de bœuf BIO bolognaise



Egréné de soja BIO bolognaise



Penne BIO et fromage râpé



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Compote pomme poire

Pain et barre de chocolat

Vendredi

Salade iceberg vinaigrette et féta



Filet de lieu sauce aurore



Riz BIO



Saint Paulin

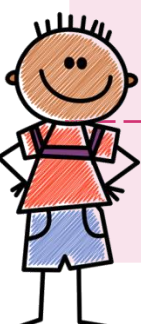


Compote pomme



Petit suisse aromatisé

Cake au chocolat 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 2 au 6 décembre 2024



Lundi

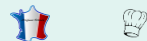
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Betteraves vinaigrette et dés de mimolette



Chou blanc BIO rémoulade



Salade verte vinaigrette et mozza



Saucisson à l'ail et cornichon



Sauté de veau sauce marengo



Filet de lieu sauce tomate



Carottes BIO fondantes



Pommes de terre ail et persil



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Kiri

Pain

Fruit de saison

Coquillettes BIO sauce fromagère



Filet de colin MSC sauce citron



Semoule BIO



Haricots beurre



Crème dessert chocolat



Yaourt nature et sucre

Pain au lait et barre de chocolat

Fruit de saison

Boulettes de bœuf BIO au jus



Boulettes de lentilles et sarrasin au jus

Blé BIO



Julienne de légumes

Yaourt nature de la ferme de Viltain



Jus multi fruits

Pain et confiture

Thon mayonnaise

Poisson pané MSC et citron



Purée de potiron et fromage râpé



Fruit de saison BIO



Compote pomme banane

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 9 au 13 décembre 2024



Lundi

Carottes râpées BIO
vinaigrette à la ciboulette



Chili sin carne



Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Jus de pomme
Barre bretonne

Mardi

Gratin de penne BIO et
saumon ASC
Emmental râpé



Gouda



Fruit de saison BIO



Fruit de saison
Pain et beurre

Mercredi

Rôti de bœuf BIO sauce
échalotte



Omelette



Brocolis



Pommes de terre



Carré de l'est



Fruit de saison BIO



Crème dessert chocolat
Croissant
Jus d'orange

Jeudi

Cordon bleu



Poisson pané et citron



Butternut ail et persil et
Boulghour BIO



Munster AOP



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé
Cake au yaourt maison

Vendredi

Salade verte et mimolette



Pilon poulet BIO sauce
barbecue



Boulettes de lentilles et
sarrasin sauce barbecue

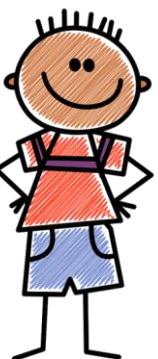


Frites et ketchup

Gâteau aux pommes



Camembert
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 Villebon sur Yvette

Menu du 16 au 20 décembre 2024



Lundi

Coleslaw BIO



Filet de lieu MSC sauce oseille



Semoule BIO



Yaourt nature de la ferme de Viltain



Petit suisse nature et sucre

Pain et confiture

Mardi

Hachis à l'égrené de soja BIO



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Compote pomme

Cake au chocolat maison

Mercredi

Salade verte et maïs vinaigrette



Sauté de veau sauce épices



Filet de colin sauce épice



Carottes BIO fondantes



Riz au lait



Fromage blanc aromatisé

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Jeudi
Repas de fin d'année



Edam

Pain

Jus multifruits

Vendredi

Radis BIO et beurre



Calamar à la romaine et citron

Purée de brocolis



Mousse au chocolat au lait



Yaourt aromatisé

Madeleines x2

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 décembre 2024



Lundi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Filet de colin MSC sauce aurore



Riz BIO



Liégeois vanille



Petit moulé

Pain

Jus de raisin

Mardi

Sauté de bœuf BIO aux oignons



Filet de lieu aux oignons



Carottes BIO épicées



Penne BIO et fromage râpé



Pont l'évêque AOP



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Madeleines

Compote gourde

Mercredi



Jeudi

Soupe de tomate et vermicelle



Quiche chèvre potiron



Salade verte vinaigrette et dés d'emmental



Fruit de saison BIO



Mousse au chocolat au lait

Pain et pâte à tartiner

Jus d'orange

Vendredi

Jambon de dinde + cornichons



Omelette



Pomme de terre vapeur



Salade verte vinaigrette

Fromage à raclette



Compote de pomme fraise



Fromage blanc et sucre

Pain au chocolat

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 30 décembre 2024 au 3 janvier 2025



Lundi

Coleslaw BIO



Rôti de bœuf HVE sauce miel



Filet de colin sauce crème



Purée de carottes BIO et emmental râpé



Gâteau à l'ananas



Petit suisse nature et sucre

Pain et confiture

Fruit de saison

Mardi

Feuilleté chèvre miel



Filet de lieu MSC sauce curry



Chou-fleur béchamel



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Pain au lait et barre de chocolat

Compote gourde

Mercredi



Jeudi

Potage Essaü
(Lentilles, pommes de terre, crème liquide)



Omelette



Epinard béchamel



Blé BIO



Fruit de saison BIO



Lait et chocolat en poudre

Pain et beurre

Fruit de saison

Vendredi

Tartiflette aux lardons de porc



Tartiflette aux lardons de dinde



Tartiflette au fromage



Salade verte vinaigrette

Mimolette



Cocktail de fruit au sirop

Fromage blanc aromatisé

Sablé de Retz

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.

