

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 Deuil-La Barre



Menu du 04 au 08 Mars 2024

Lundi

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



Purée d'épinards



Brie



Pont l'Evêque AOP



Compote de pomme mangue
et madeleine



Compote de pomme fraise et
madeleine



Mardi



Velouté de patates douce et
carottes BIO



Curry de haricot rouge



Riz BIO



Petit suisse aromatisé



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Mercredi

Barre bretonne
Lait chocolat

Cœur de palmier et maïs
vinaigrette

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



Blé BIO



Munster AOP



Gouda

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert vanille

Madeleines

Jus de raisin

Jeudi

Cordon bleu



Haricot verts persillés



Pomme de terre vapeur



Saint Paulin



Mont cadé

Liégeois chocolat



Liégeois vanille



Vendredi

Nems de légumes

Marmite d'églefin sauce
crème



Carottes BIO fondantes



Pennes BIO et emmental râpé



Yaourt framboise BIO fermier



Yaourt BIO fermier nature et
sucre



Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.



Ville de Deuil-La Barre

Menu du 11 au 15 Mars 2024



Lundi

Végétarien



On mange comme à
l'époque de
Charlemagne



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Egrené végétarien sauce
tomate



Semoule BIO



Légumes couscous
(courge butternut, carottes BIO,
pois chiche, concentré de
tomate, navet)

Edam

Saint Nectaire AOP

Compote de pomme banane

Compote de pomme poire

Cormary BIO
(sauté de Bœuf BIO sauce
épices)



Haricots blancs



Emmental



Mimolette



Gâteau amande et poire et
crème anglaise



Pain et beurre

Jus d'orange

Salade iceberg

Burger party



Frites

Cheddar

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait

Pain au chocolat

Compote pomme fraise

Potée de chou au porc LR

Potée de chou au poulet

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

Camembert

Coulommiers

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Salade verte, maïs et dés
d'emmental



Boulettes de bœuf sauce
tomate



Coquillettes BIO et emmental
râpé



Fromage blanc et sucre

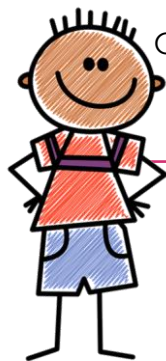
Fromage blanc aromatisé

Mousse au chocolat au lait



Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Deuil-La Barre

Menu du 18 au 22 Mars 2024



Lundi

Mardi



Végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Filet de colin sauce oseille



Poêlée de butternut ail et persil



Pommes de terre



Tomme blanche



Carré de l'est



Crème dessert pralinée



Crème dessert vanille



Coleslaw BIO



Gnocchetti BIO pois cassés



Epinards béchamel au parmesan



Mimolette

Mont Cadi

Gâteau à la coco



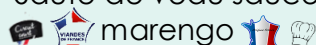
Salade de pâtes BIO au surimi



Salade de penne BIO au pesto



Sauté de veau sauce marengo



Poêlée d'antan
(Carottes BIO, navets, panais, ail)



Gouda

Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert chocolat

Baguette viennoise aux pépites de chocolat

Jus d'orange

Chili con carne BIO



Riz BIO



Petit suisse aromatisé



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Œuf dur mayonnaise

Poisson pané et citron



Frites

Yaourt nature BIO fermier et sucre



Yaourt fraise BIO fermier

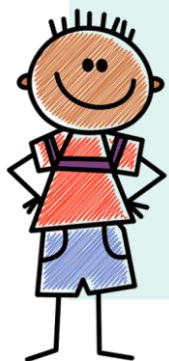


Pêches au sirop

Cocktail de fruit

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.



Ville de Deuil-La Barre

Menu du 25 au 29 Mars 2024



Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Croissant
Lait fraise

Carottes râpées BIO
vinaigrette
Céleri BIO rémoulade



Omelette



Coquillettes BIO et fromage
râpé



Steak haché BIO au jus



Frites et ketchup

Crème dessert chocolat

Crème dessert vanille

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre

Pain et barre de chocolat

Jus d'ananas

Roulade de volaille
Terrine de légumes et
mayonnaise



Cordon bleu



Purée de brocolis



Yaourt abricot BIO fermier
Yaourt BIO fermier nature et
sucre



Filet de lieu frais sauce aurore



Bouloghour BIO



Brunoise de légumes

Brie



Bûche de lait mélangé

Eclair au chocolat

Yassa de volaille BIO



Semoule BIO



Petit suisse nature et sucre



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Compote de pomme abricot
et sablé de Retz



Compote de pomme et sablé
de Retz



Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Deuil-La Barre

Menu du 01^{er} au 05 Avril 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Végétarien

Férié

Betteraves vinaigrette



Tajine de Veau



Semoule BIO



Fromage blanc et sucre



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature
Céréales

Marmite de cabillaud sauce
crème



Fondue de poireau



Penne BIO et emmental râpé



Saint Nectaire AOP



Gouda

Liégeois vanille

Liégeois chocolat

Petit suisse aromatisé
Madeleines
Jus d'ananas



Repas de Printemps

Salade cocotte
(salade iceberg, croûtons, œuf
dur, sauce cocktail)



Saucisse d'agneau



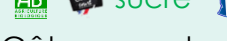
Légumes printaniers
(carottes BIO, petits pois et
pomme de terre)



Yaourt citron BIO fermier



Yaourt nature BIO fermier et
sucre



Gâteau au chocolat,
crème anglaise et chocolat



Œuf dur mayonnaise



Hachis végétarien de lentilles



Coulommiers



Pont l'Evêque AOP



Compote de pomme poire



Compote de pomme fraise



Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

Ville de Deuil-La Barre

Menu du 08 au 12 Avril 2024



Lundi

Lait nature
Céréales

Salade Flamande
(pommes de terre, betteraves,
pomme et vinaigrette)



Salade gourmande BIO



Colombo de bœuf RAV



Petits pois

Tomme blanche



Camembert



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Compote de pomme

Mardi

Pain et confiture
Jus d'orange

Salade iceberg vinaigrette

Pizza aux champignons



Gouda

Poire au sirop



Abricot au sirop



Petit suisse aromatisé

Fourré abricot

Sirop de grenadine



Mercredi

Lait nature
Croissant

Roulade de volaille



Terrine de légumes et
mayonnaise

Thon sauce tomate



Farfalle BIO et fromage râpé



Yaourt abricot BIO fermier



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc aromatisé

Barre bretonne

Jus d'ananas

Jeudi

Madeleine
Compote de pomme

Carottes râpées BIO
vinaigrette à la ciboulette



Salade chinoise BIO
(Carottes BIO, Chou blanc BIO,
maïs, pousse de haricots mungo)



Steak haché BIO sauce
Normande



Purée de patate douce



Mimolette

Edam

Liégeois chocolat



Liégeois vanille



Fromage blanc aromatisé

Pain au lait et barre de
chocolat

Jus multifruits

Vendredi

Pain et beurre
Jus de pomme

Nuggets et ketchup



Frites

Petit moulé nature



Samos



Fruit de saison BIO



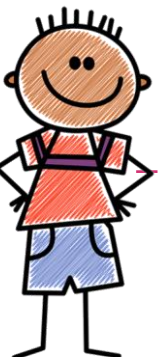
Fruit de saison BIO



Crème dessert vanille

Cake au yaourt maison

Fruit de saison



Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Deuil-La Barre



Menu du 15 au 19 Avril 2024

Lundi



Madeleines
Jus multifruits

Sauté de veau aux épices
(curry, herbes de Provence,
cumin, épices couscous, ail)



Butternut ail et persil



Riz BIO



Carré de l'est



Brie



Gâteau chocolat poire



Petit suisse nature et sucre
Pain et confiture
Fruit de saison

Mardi

Lait nature
Céréales



Végétarien

Omelette



Boulgour BIO



Samos

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé
Cake au chocolat maison
Jus de pomme

Mercredi

Barre bretonne
Jus d'orange

Feuilleté chèvre miel



Feuilleté camembert



Filet de lieu sauce provençale



Penne BIO et emmental râpé



Brocolis



Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature
Pain au chocolat
Compote de pomme

Jeudi

Pain et beurre
Yaourt aromatisé

Salade iceberg vinaigrette



Parmentier de carottes BIO et
égrené de bœuf BIO

Mont cadi

Emmental



Entremet vanille



Entremet chocolat



Petit suisse aromatisé
Pain au lait et pâte à tartiner
Jus multifruit

Vendredi

Muffin au chocolat
Lait nature

Salade verte

Fish burger



Pommes de terre
campagnardes et sauce
béarnaise

Cheddar

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait fraise
Fourré abricot
Compote pomme



Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.



Ville de Deuil-La Barre

Menu du 22 au 26 Avril 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Bolognaise à l'égrené de soja
BIO



Spaghetti et fromage râpé



Coulommiers



Brie



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Salade verte et croûtons

Salade verte et dés
d'emmental

Jambon de porc LR



Jambon de volaille



Purée de courgette BIO



Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et
sucre



Gâteau à l'ananas



Lait chocolat
Gâteau marbré

Pilon de poulet BIO sauce
orientale
(épices couscous, tomate)



Blé BIO



Yaourt aromatisé framboise
BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert vanille

Pain au chocolat

Sirup de grenadine

Calamar à la romaine et
mayonnaise

Pomme noisette et ketchup

Saint Paulin



Edam



Muffin au chocolat

Carottes râpées BIO au miel



Pomelos et sucre

Filet de lieu sauce citron



Epinards à la crème



Pommes de terre vapeur



Gouda

Mont Cadi

Compote de pomme
banane et madeleine



Compote de pomme pêche
et madeleine



Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

