

# 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 8 au 12 juillet 2024

Jeux Olympiques  
Amérique  
Jeudi Etats Unis



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi Etats Unis

Vendredi

Pastèque BIO



Rôti de bœuf RAV au miel



Boulettes de lentilles et sarrasin  
sauce miel

Courgettes BIO



Semoule BIO



Petit suisse nature et sucre



Gouda

Pain

Fruit de saison

Bolognaise à l'égréné de soja  
BIO



Pennes BIO et fromage râpé



Saint Nectaire AOP



Cône chocolat

Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Compote pomme

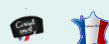
Nuggets de volaille et ketchup



Nuggets de poisson et ketchup

Purée de pomme de terre

Yaourt nature et sucre de la  
ferme de Viltain



Fruit de saison

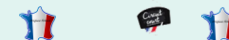


Crème dessert vanille

Madeleines

Jus de raisin

Salade et tomate



Burger Party (steack haché BIO)



Fish burger

Frites

Cheddar

Brownie maison



Petit suisse aromatisé

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Filet de lieu MSC sauce crème



Haricots verts persillés



Riz BIO



Yaourt aromatisé



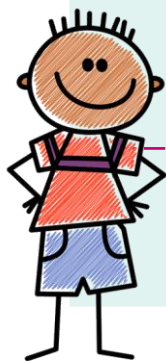
Fruit de saison



Mousse au chocolat

Cake au yaourt maison

Compote pomme poire



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 15 au 19 juillet 2024



**Lundi**

Melon BIO



Gnochetts BIO sauce tomate  
et emmental râpé



**Mardi**

Pastèque



Rôti de veau BIO froid et  
mayonnaise



Thon mayonnaise

Taboulé BIO



Carottes râpées BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison



**Mercredi**

Boulettes de bœuf BIO au jus



Boulettes de lentilles et sarrasin  
au jus

Epinards béchamel au  
parmesan

Boullghour BIO

Emmental



Fruit de saison



**Jeudi**

Cordon bleu



Filet de poisson pané MSC



Petits pois carottes

Pont l'Evêque AOP



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Pain et pâte à tartiner

Jus d'orange

**Vendredi**

Salade Brésilienne



(salade verte, tomates, ananas,  
radis et vinaigrette sauce citron  
vert et miel) et féta

Moqueca de peixe MSC  
(filet de poisson blanc, lait coco,  
tomate cubes, ail, oignon rouge)



Pommes de terre ail et persil



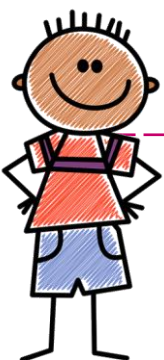
Gâteau coco et crème  
anglaise



Mimolette

Pain

Jus multifruits



Compote pomme



Lait au chocolat

Cake au citron maison

Fruit de saison

Fromage blanc et sucre

Pain et confiture

Fruit de saison

Petit pot de glace vanille  
chocolat

Pain au chocolat

Compote pomme fraise

Yaourt aromatisé

Pain et pâte à tartiner

Jus d'orange

Mimolette

Pain

Jus multifruits

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 22 au 26 juillet 2024

Lundi

Pastèque BIO



Marmite de cabillaud MSC  
sauce aurore



Blé BIO



Brocolis



Yaourt nature et sucre



Mousse au chocolat

Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi

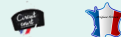
Bolognaise de thon



Pennes BIO et fromage râpé



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Lait au chocolat

Cake marbré maison

Compote pomme

Mercredi

Salade verte et dés d'emmental



Rôti de porc et ketchup



Thon mayonnaise

Salade de penne BIO au pesto



Carottes BIO râpées



Saint Nectaire AOP



Cake chocolat maison



Crème dessert vanille

Sablés de Retz

Jus d'orange

Jeudi

Pizza aux 3 fromages



Salade verte vinaigrette

Yaourt nature et sucre de la  
ferme de Viltain



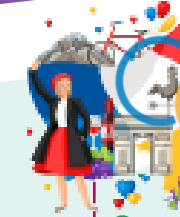
Bâtonnet chocolat

Emmental

Pain

Jus multifruit

Jeux Olympiques  
Europe  
France



Vendredi

Concombres BIO vinaigrette et  
dés de féta



Sauté de bœuf RAV à la  
provençale



Filet de lieu MSC sauce  
provençale



Ratatouille BIO



Pommes de terre ail et persil



Flan Parisien  
(pâte brisée et appareil à flan)



Petit suisse fruité

pain et confiture

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 29 juillet au août 2024

Jeux Olympiques  
Europe  
Royaume unis  
vendredi



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Couscous merguez et boulettes de bœuf



Filet de colin sauce épices



Semoule BIO



Légumes couscous BIO



Emmental



Fruit de saison



Petit suisse aromatisé

Pain et beurre

Fruit de saison

Melon BIO



Omelette BIO maison



Coquillettes BIO et fromage râpé



Carottes BIO épicées



Mister freeze

Yaourt nature et sucre

Cake au chocolat maison

Fruit de saison

Rôti de porc LR froid et mayonnaise



Boulettes de lentilles et sarrasin au jus

Purée de courgettes BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison



Fromage blanc et sucre

Croissant

Jus d'ananas

Melon BIO



Rôti de dinde et ketchup



Surimi mayonnaise

Salade de riz BIO niçoise



Concombres BIO sauce bulgare



Camembert



Fruit de saison BIO



Lait au chocolat

Pain et barre de chocolat

compote pomme poire

Coleslaw BIO et raisins secs



Fish and chips et sauce tartare

Frites

Carrot cake et crème anglaise



Samos

Pain

Jus 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 5 au 9 août 2024



## Lundi

Tomates mozzarella



Rôti de bœuf RAV sauce barbecue



Pavé de poireaux sarrasin sauce barbecue

Salade de pommes de terre



Yaourt aromatisé



Petit pot de glace vanille fraise

Pain au lait et barre de chocolat

Fruit de saison

## Mardi

Blanquette d'églefin MSC sauce crème



Riz BIO



Brocolis beurre



Saint Nectaire AOP



Pastèque BIO



Petit suisse aromatisé

Madeleines

Fruit de saison

## Mercredi

Nems aux légumes

Nouilles sauce soja et pousses de soja et au poulet BIO



Nouilles sauce soja et pousses de soja et omelette



Fromage blanc nature et miel



Camembert

Pain

Jus d'ananas

## Jeudi

Tzatziki de concombre BIO



Filet de poisson pané MSC et citron



Blé BIO



Haricots verts



Liégeois chocolat



Yaourt nature et sucre

Cake fourré fraise

Jus multifruits

## Vendredi

Salade iceberg et coûton vinaigrette

Jambon de porc



Surimi mayonnaise

Taboulé BIO



Coleslaw BIO



Mouquette

Mister freeze

Fromage blanc nature et sucre

Pain et pâte à tartiner

compote pomme banane

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 août 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Filet de colin MSC sauce basilic



Haricots verts persillé



Pommes de terre ail et persil



Yaourt nature et sucre de la ferme de Viltain



Fruit de saison



Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Jus d'orange

Quiche chèvre courgettes BIO



Salade verte vinaigrette

Gouda

Cône chocolat vanille

Gouda

Pain

Compote de pomme banane

Salade de chou BIO et carottes BIO  
(vinaigrette sauce soja, huile, sucre)



Bœuf RAV sauté au gingembre et oignon

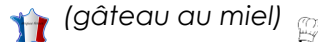


Boulettes de lentille et sarrasin au gingembre

Riz BIO



Katsutera et crème anglaise  
(gâteau au miel)



Petit suisse aromatisé

Croissant

Fruit de saison

Férié

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 19 au 23 août 2024



Jeux Olympiques

Lundi

Afrique  
Kenya

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Kachumbari  
(tomates, concombres BIO,  
vinaigrette citron, coriandre et  
gingembre)



Kuku Paka  
(pilon de poulet BIO et sauce  
coco, cumin, coriandre, thym,  
romarin, ail, gingembre, tomates  
cubes et citron)



Filet de lieu MSC sauce kuku  
paka



Riz BIO



Petit suisse nature et sucre



Fromage blanc aromatisé

Cake au chocolat maison

Jus d'orange

Filet de lieu MSC sauce curry



Courgettes BIO persillées



Semoule BIO



Pont l'Evêque AOP



Fruit de saison



Lait au chocolat

Pain et confiture

Compote pomme

Salade verte et dés  
d'emmental



Rôti de porc sauce moutarde



Boulettes de lentilles et sarasin  
sauce moutarde



Salade de penne BIO au pesto



Carottes râpées BIO



Saint Nectaire AOP



Cake au chocolat

Yaourt aromatisé

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Omelette BIO maison



Chou-fleur béchamel



Blé BIO



Gouda



Fruit de saison BIO



Edam

Pain

Jus multifruits

Tomates et dés d'emmental  
vinaigrette



Calamar à la romaine et citron

Macaronis BIO



Carottes BIO épicées



Bâtonnet chocolat

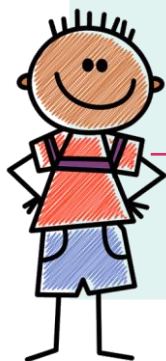
Petit suisse aromatisé

Madeleines

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 26 au 30 août 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Légumes à l'orientale  
(pois chiche, navets, carottes  
BIO, courgettes BIO)



Semoule BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison



Yaourt nature et sucre

Moelleux marbré

Jus de raisin

Melon BIO



Sauté de veau BIO marengo



Filet de colin MSC sauce  
marengo



Riz BIO



Courgettes BIO persillées



Yaourt nature et sucre de la  
ferme de Viltain



Camembert

Pain

Compote pomme bananes

Carottes BIO vinaigrette et dés  
d'emmental



Jambon de porc LR



Omelette



Coquillettes BIO et fromage  
râpé



Petit suisse nature et sucre



Lait au chocolat

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Salade Australienne  
(salade verte, betteraves, féta)



Boulettes de bœuf BIO  
sauce gravy

(béchamel, bouillon de bœuf,  
ketchup, ail et poivre)



Boulettes de lentilles et sarasin  
sauce tomate



Petits pois carottes

Bounty maison



Crème dessert vanille

Cake au citron maison

Fruit de saison

Tomate vinaigrette



Poisson pané et citron



Frites et ketchup

Mister freeze

Fromage blanc et sucre

Pain au chocolat

Jus d'orange

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

