

# 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 2 au 6 Septembre 2024



Vive la rentrée!



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Cocktail de rentrée  
sirop de grenadine

Melon BIO



Bolognaise à l'égrené de soja  
BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Brownie et crème anglaise



Gouda

Pain

Fruit de saison

Omelette BIO maison



Frites et ketchup

Emmental



Fruit de saison



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Tomates BIO vinaigrette



Boulettes de bœuf BIO au jus



Boulettes de lentilles et sarrasin  
sauce aux épices

Petits pois carotte

Yaourt nature et sucre



Fromage blanc aromatisé

Madeleines

Fruit de saison

Sauté de bœuf HVE sauce aux  
épices



Pavé végétarien

Haricots verts persillés



Pommes de terre ail et persil



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé

Cake au yaourt maison

Salade de crozet BIO, féta à la  
vinaigrette balsamique et  
basilic



Poisson pané MSC et citron



Courgettes BIO persillées



Riz BIO



Fruit de saison

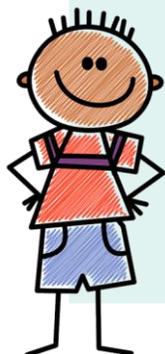


Compote pomme banane

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 9 au 13 septembre 2024



## Lundi

Pastèque BIO



Gnocchetti BIO aux pois cassés  
sauce tomate basilic



Yaourt nature de la ferme de  
Viltain



Fruit de saison  
Cake au citron maison

## Mardi

Concombres BIO sauce bulgare



Rôti de veau sauce Normande



Omelette



Brocolis



Blé BIO



Semoule au lait

Fromage blanc et sucre  
Pain et confiture

## Mercredi

Cordon bleu



Filet de poisson pané MSC et  
citron



Epinards à la crème



Bouloghior BIO



Munster AOP



Fruit de saison



Mousse au chocolat  
Pain au chocolat  
Compote pomme fraise

## Jeudi

Salade verte et croûtons



Steak haché BIO au jus



Pavé végétarien

Pomme de terre ail et persil

Crème dessert vanille



Gouda  
Pain  
Jus multi fruits

## Vendredi

Filet de lieu frais MSC sauce  
citron



Semoule BIO



Carottes BIO épicées



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



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.



QUADRATURE RESTAURATION

# Ville de Villebon sur Yvette

Menu du 16 au 20 Septembre 2024



## Lundi

Tomates BIO vinaigrette et mozzarella



Filet de colin MSC sauce crème



Riz BIO et brunoise de légumes



Flan nappé caramel



Gouda  
Pain  
Fruit de saison

## Mardi

Sauté de poulet BIO sauce curry



Pavé poireaux sarrasin sauce curry

Purée de courgette BIO



Yaourt nature BIO vanille



Fruit de saison



Compote de pomme  
Cake au yaourt maison

## Mercredi

Sauté de bœuf BIO au jus



Filet de colin MSC sauce citron



Chou-fleur



Pommes de terre ail et persil



Gouda



Fruit de saison BIO



Crème dessert chocolat  
Sablé de Retz  
Jus d'orange

## Jeudi

Melon BIO



Mac and cheese au butternut (Macaroni BIO)



Clafoutis aux mirabelles



Emmental  
Pain  
Fruit de saison

## Vendredi

Concombre BIO vinaigrette et dés d'emmental



Céleri BIO au miel



Calamar à la romaine et citron

Ratatouille BIO et Blé BIO



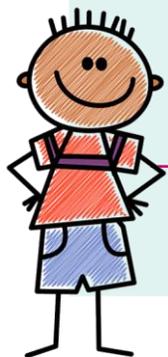
Petit suisse aromatisé



Yaourt aromatisé  
pain et confiture

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

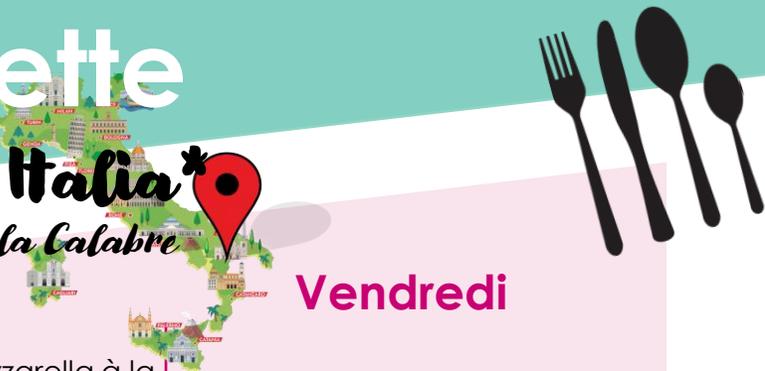
Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.



# Ville de Villebon sur Yvette

Menu du 23 au 27 Septembre 2024

Un giro in Italia\*  
Les pouilles et la Calabre



Lundi

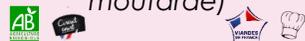
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Rôti de veau BIO sauce  
moutarde  
(Béchamel, crème liquide,  
moutarde)



Filet de lieu sauce crème



Carottes fondantes BIO



Boullghour BIO



Mont Cadi

Fruit de saison



Petit suisse nature et sucre  
Cake au chocolat maison

Carottes râpées BIO vinaigrette



Dahl de lentilles et patates  
douces



Riz BIO



Yaourt aromatisé



Samos  
Pain

Jus de pomme

Betteraves ciboulette et l'huile  
d'olive et féta



Jambon LR



Omelette



Frites et ketchup

Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre  
Croissant  
Jus d'ananas

Tomates BIO et mozzarella à la  
calabraise



Boulettes de bœuf BIO sauce  
calabraise  
(Tomate, oignons, persil, ail,  
piment doux)

Boulettes de lentilles et sarrasin  
sauce calabraise

Orecchiette alle cime di rapa  
(Brocolis, huile d'olive, piment  
doux, ail)



Tiramisu



Compote de pomme pure  
Pain et barre de chocolat



Filet de colin sauce brunoise



Haricot beurre et semoule BIO



Emmental



Fruit de saison



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. \* Un tour en Italie



# Ville de Villebon sur Yvette

Menu du 30 septembre au 4 octobre 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Rôti de bœuf HVE sauce tartare



Omelette

Poêlée de patates douce et  
butternut



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé

Madeleines

Salade verte, chou blanc BIO et  
maïs vinaigrette



Blanquette de saumon sauce  
crème



Pomme de terre ail et persil

Crème dessert chocolat



Fruit de saison

Pain au lait et barre de  
chocolat

Carottes BIO râpées vinaigrette  
et dés d'emmental



Steak haché BIO au jus



Pavé de poireaux et sarrasin et  
ketchup

Coquillettes BIO et fromage  
râpé



Yaourt nature de la ferme de  
Viltain



Camembert

Pain

Fruit de saison

Pâté de campagne et  
cornichon



Terrine de légumes et  
mayonnaise

Filet de lieu sauce provençale



Purée de brocolis et fromage  
râpé



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Moelleux fraise

Omelette BIO maison



Riz BIO et sauce tomate



Coulommiers

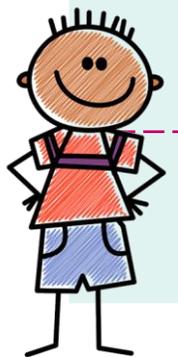


Fruit de saison BIO



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 7 au 11 Octobre 2024



Lundi

Filet de colin sauce aurore



Epinards béchamel



Blé BIO



Emmental



Fruit de saison BIO



Crème dessert vanille  
Barre bretonne

Mardi



Salade verte et dés de  
mimolette

Légumes à l'orientale

(Courge butternut, carottes BIO,  
pois chiche, concentré de  
tomate, navet)



Semoule BIO



Gâteau aux pommes



Fruit de saison  
Pain et beurre

Mercredi

Sauté de veau BIO sauce miel



Filet de lieu sauce miel



Petit pois carotte

Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre  
Croissant  
Compote pomme banane

Jeudi

Céleri BIO rémoulade



Petit salé



Aiguillettes de blé carotte

Lentilles, carottes BIO et  
pommes de terre



Petit suisse aromatisé



Mimolette  
Pain  
Jus d'orange

Vendredi

Radis BIO beurre



Nuggets de poisson et ketchup



Farfalles BIO et emmental râpé  
et chou-fleur



Gélifié chocolat



Fruit de saison  
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.



QUADRATURE RESTAURATION

# Ville de Villebon sur Yvette

Menu du 14 au 18 octobre 2024

## Les papilles en folie : Les nutriments



### Les glucides

Carottes râpées BIO au jus d'orange et bûche de lait mélanger



Rôti de veau BIO froid et ketchup



Omelette et ketchup



Haricots blancs à la tomate

Raisin



Petit suisse nature et sucre

Pain et confiture

### Les protéines

Curry de lentilles



Riz BIO



Saint Nectaire AOP



Banane BIO



Fruit de saison

Pain et pâte à tartiner

### Mercredi

Endives vinaigrette et croûtons



Filet de poisson pané et citron



Purée de haricots verts



Yaourt aromatisé



Fromage blanc aromatisé

Cake au chocolat maison

Compote de pomme

### Les lipides

Guacamole et toast

Filet de lieu sauce crème



Blé BIO et brocolis à l'huile d'olive



Gâteau au chocolat et crème anglaise



Edam

Pain

Jus multifruit

### Les fibres

Chou blanc BIO vinaigrette



Steack haché BIO au jus



Pavé de lentilles sarrasin

Coquillettes BIO 1/2 complètes et fromage râpé



Prunes



Fruit de saison

Madeleines



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 21 au 25 octobre 2024



## Lundi

Salade verte, bleu et croutons



Hachis parmentier de lentilles



Yaourt nature de la ferme de Viltain



Gouda

Pain

Compote pommes bananes

## Mardi

Soupe de lentille corail et butternut



Rôti de bœuf HVE sauce aux oignons



Pavé poireaux sarrasin sauce aux oignons

Chou-fleur béchamel



Penne BIO et fromage râpé



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Cake au citron maison

Jus de raisin

## Mercredi

Carottes BIO râpées vinaigrette et dés mimolette vinaigrette



Sauté de porc sauce diable (Béchamel, crème liquide, moutarde)



Filet de lieu MSC sauce tomate



Haricots beurre

Blé BIO



Semoule au lait

Lait et chocolat en poudre

Pain au chocolat

Fruit de saison

## Jeudi

Salade verte et tomate



Burger party (steak haché BIO)



Fish burger party (filet de colin pané MSC)



Frites et ketchup

Cheddar

Fruit de saison BIO



Mousse au chocolat au lait

Madeleines

Fruit de saison

## Vendredi

Filet de lieu sauce Napolitaine (Tomate, basilic, huile d'olive, olive noire)



Semoule BIO et julienne de légumes



Camembert



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre

Pain et pâte à tartiner

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

# Ville de Villebon sur Yvette

Menu du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2024



Lundi

Betteraves vinaigrette



Sauté veau sauce normande



Filet de colin MSC sauce oseille



Purée de brocolis



Fromage blanc aromatisé



Mardi

Cake à l'emmental



Marmite de cabillaud MSC sauce crème



Carottes fondantes BIO



Boullghour BIO



Fruit de saison BIO



Mercredi

Velouté de céleri BIO



Pizza margarita



Salade verte vinaigrette

Coulommiers



Fruit de saison BIO



Halloween!

Salade d'automne aux agrumes  
(Mâche, carottes BIO, mandarine)



Boulettes de bœuf BIO à la sauce tomate



Boulettes de lentilles et sarrasin sauce tomate



Tortis BIO et emmental râpée

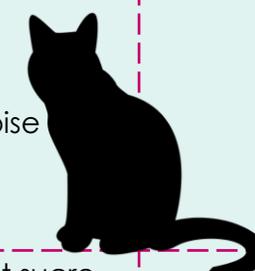


Beignet framboise

Vendredi



Férial



Lait chocolat

Cake fourré chocolat

Compote de pomme

Edam

Pain

Jus multifruit

Yaourt aromatisé

Cake maison aux pépites de chocolat

Fruit de saison

Petit suisse nature et sucre

Cake fourré 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.