

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 6 au 10 janvier 2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Galette des rois

Salade verte et dés
d'emmental vinaigrette



Chili sin végé



Riz BIO



Galette des rois



Poisson pané MSC et citron



Purée d'épinard



Camembert



Fruit de saison BIO



Chou blanc BIO vinaigrette



Chipolata (porc) au jus



Boulettes de lentilles et
sarrasin au jus



Lentilles et carottes BIO



Yaourt nature de la ferme de
Viltain



Filet de lieu MSC sauce
aurore



Semoule BIO



Emmental



Fruit de saison BIO



Gouda

Pain

Jus de pomme

Carottes BIO râpées
vinaigrette



Sauté de bœuf LR aux
oignons



Filet de colin sauce aux
oignons



Brocolis et pommes de terre
ail et persil



Crème dessert chocolat

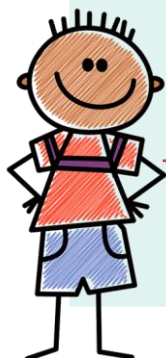


Pain et confiture

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 13 au 17 janvier 2025

Lundi

Radis BIO et beurre



Sauté de poulet BIO à la crème



Filet de lieu sauce crème



Pennes BIO et emmental râpé



Gâteau à la poire façon Bourdaloue



Yaourt aromatisé

Pain et barre de chocolat

Mardi

Betteraves vinaigrette et féta



Hachis végétarien à l'égrené de soja BIO



Salade verte vinaigrette



Fruit de saison BIO



Edam

Pain

Jus de raisin

Mercredi

Salade verte vinaigrette et croutons



Rôti de veau BIO au jus



Omelette



Haricots beurres et pomme de terre



Liégeois chocolat



Fromage blanc aromatisé

Pain au chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Cordon bleu



Poisson pané et citron



Chou-fleur béchamel



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Cake au citron maison

Jus d'orange

Vendredi

Filet de colin MSC sauce curry coco



Frites et ketchup

Mimolette

Fruit de saison BIO

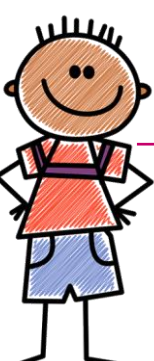


Pain et confiture

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.





Ville de Villebon-sur-Yvette



Menu du 20 au 24 janvier 2025

Lundi

Carottes râpée BIO sauce miel
Et mozzarella



Blanquette de Cabillaud MSC
sauce aurore



Purée de potiron



Flan nappé vanille



Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi

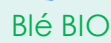
Rôti de bœuf HVE et sauce
tartare



Filet de colin sauce tartare



Haricots verts persillés



Munster



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

pain et confiture

Mercredi

Endives sauce fromage blanc
ciboulette

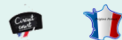


Calamar à la romaine et citron

Epinards et pomme de terre



Petit suisse aromatisé



Lait chocolat

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Potage de légumes BIO et
vache qui rit



Jambon de porc LR



Pavé poireau sarrasin

Coquillettes BIO et emmental
râpé



Ananas BIO



Crème dessert vanille

Cake aux pépites de chocolat
maison

Vendredi

Omelette BIO maison



Semoule BIO à la tomate et
poêlée d'antan



Yaourt nature de la ferme de
Viltain



Fruit de saison BIO



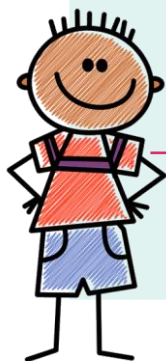
Mimolette

Pain

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 27 au 31 janvier 2025



Lundi

Mardi

Nouvel an Chinois

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Radis BIO et beurre



Sauté de veau aux olives



Filet de lieu sauce tomate



Brocolis



Boulghour BIO



Brownies et crème anglaise



Yaourt nature et sucre
Pain et barre de chocolat

Salade iceberg et dés
d'emmental



Dahl de lentilles au lait de
coco



Riz BIO



Cocktail de fruit

Pain et beurre
Fruit de saison



Sauté de porc LR au caramel



Boulettes de lentilles et
sarrasin au caramel



Nouilles sauce soja et petits
légumes



Carré de l'est



Ananas BIO et noix de coco
râpée



Fromage blanc et sucre
Croissant
Compote pomme poire

Coleslaw BIO



Gratin de penne BIO à la
bolognaise et emmental
râpé



Gratin de penne BIO à
l'égrené de soja bolognaise
et emmental râpé



Yaourt aromatisé BIO



Camembert
Pain
Jus de pomme

Ragoût d'egleflins MSC sauce
curry



Blé BIO et fondue de
poireaux



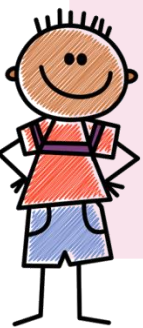
St Nectaire AOP
Fruit de saison BIO



Cake au chocolat maison
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.



Ville de Villebon-sur-Yvette



Menu du 3 au 7 février 2025

C'est la Chandeleur !

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Gnochetis aux pois cassé BIO
sauce tomate basilic à part



Yaourt nature de la ferme
Viltain



Fruit de saison BIO



Gouda

Pain

compote pomme banane

Filet de lieu frais sauce crème



Semoule BIO aux petits
légumes



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Cake au yaourt maison

Jus de pomme

Chou rouge BIO et maïs



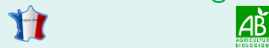
Sauté de bœuf BIO sauce
miroton



Filet de colin MSC sauce
aurore



Haricots verts et **boullghour BIO**



Gélifié vanille



Petit suisse aromatisé

Pain au lait et barre de
chocolat

Fruit de saison

Salade iceberg et féta
vinaigrette



Nuggets de volaille



Nuggets de poisson

Frites et ketchup



Crêpe à la confiture

Barre bretonne

Fruit de saison

Thon mayonnaise

Steak haché BIO au jus



Omelette

Purée de carottes BIO



Clémentines BIO



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.





Ville de Villebon-sur-Yvette

Menu du 10 au 14 février 2025



Lundi

Rôti de veau HVE sauce moutarde



Filet de colin sauce moutarde

Blé BIO

Brocolis

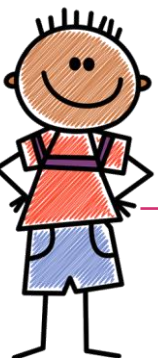


Coulommiers



Fruit de saison BIO

Yaourt nature et sucre
Pain et beurre



Mardi

Céleri BIO rémoulade



Omelette BIO maison



Riz BIO



Fromage blanc nature et sucre



P'tit moelleux marbré
Compote pomme banane

Mercredi

Salade verte et maïs vinaigrette

Filet de lieu à l'oseille



Purée de patate douce



Gâteau à la pomme et crème anglaise



Crème dessert chocolat
Croissant
Jus d'orange

Jeudi

Carottes râpées BIO vinaigrette au miel et dés de mimolette



Emincé de poulet BIO sauce forestière



Filet de colin sauce forestière



Pomme de terre ail et persil



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé
Cake à la fleur d'oranger

Vendredi

Sirop de grenadine

Crozets semi-complets BIO à la savoyarde
(dés de jambon, béchamel, fromage à tartiflette)



Crozets BIO semi complet à la savoyarde sans viande



Salade verte vinaigrette maison



Crème dessert chocolat

Mimolette
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 17 au 21 février 2025



Lundi

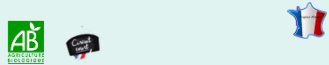
Potage de carottes et vache qui rit



Emietté de saumon à la crème



Penne BIO et emmental râpé



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre

Pain et confiture

Jus d'orange

Mardi

Sauté de bœuf au BIO curry



Choux de Bruxelles et semoule BIO



Tarte au chocolat au lait



Lait nature et chocolat en poudre

Madeleines x2

Compote pomme

Mercredi

Coleslaw BIO



Hachis parmentier égrené de bœuf BIO



Hachis parmentier et égrené de soja BIO



Yaourt aromatisé BIO à la vanille



Fromage blanc aromatisé

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Jeudi

Chou rouge BIO et dés d'emmental vinaigrette



Pizza trois fromages



Salade verte vinaigrette maison



Liégeois chocolat



Camembert

Pain

Jus de pomme

Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichons



Thon mayonnaise

Calamar à la romaine et citron

Purée de patate douce



Yaourt nature de la ferme de Viltain



Mousse au chocolat

Cake marbré 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.



Ville de Villebon-sur-Yvette



Menu du 24 au 28 février 2025



Lundi

Carottes BIO râpées
vinaigrette au miel et féta



Sauté de veau sauce tomate



Pavé poireaux sarrasin sauce
tomate



Pommes de terre ail et persil

Gélatifié chocolat



Yaourt nature et sucre

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison BIO

Mardi

Feuilleté camembert



Filet de colin sauce citron



Petits pois



Fruit de saison BIO



Edam

Pain

Jus de raisin

Mercredi

Burger party
(steak BIO)



Fish burger party
(filet de colin pané MSC)



Potatoes et ketchup

Salade verte vinaigrette
maison



Compote pomme banane



Lait et chocolat en poudre

Pain et confiture

Compote pomme banane

Jeudi

Potage Dubarry
(Chou-fleur et pomme de terre)



Omelette BIO maison



Coquillettes BIO et emmental
râpé



Fruit de saison BIO



Mousse au chocolat au lait

Cake au citron maison

Jus d'orange

Vendredi

Boulettes de bœuf BIO sauce
épices



Boulettes de lentilles sarrasin
sauce épices



Haricots beurre



Semoule BIO



Emmental



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre

Pain au chocolat

Fruit de saison BIO



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