

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



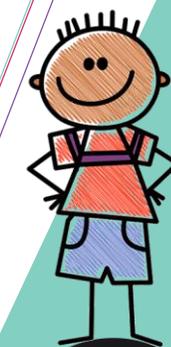
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Ville de Villebon-sur-Yvette

Menu du 3 au 7 mars 2025



Lundi

Sauté de poulet BIO
sauce fromage blanc curry



Filet de colin sauce fromage
blanc curry



Epinards et pommes de terre



Brie



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain et confiture

Mardi Gras Végétarien



Salade verte et emmental
vinaigrette



Omelette BIO maison



Frites et ketchup



Beignet aux pommes

Mimolette

Pain

Fruit de saison

Mercredi

Filet de lieu MSC sauce
Napolitaine
(sauce tomate, olive, basilic)



Haricots verts persillés



Semoule BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain au chocolat

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Rôti de bœuf BIO sauce javar
(poivron, crème et persil)



Pané végétarien épinard
fromage

Riz BIO



Petit suisse aromatisé

Fruit de saison BIO



Cake marbré maison

Compote de pomme banane

Vendredi

Coleslaw BIO



Filet de colin pané MSC et
citron



Purée de brocolis BIO

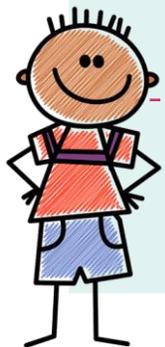


Yaourt nature de la ferme de
Viltain et sucre



Pain et beurre

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 10 au 14 mars 2025



Lundi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Sauté de porc LR BBC aux carottes



Boulettes sarrasin et lentilles

Blé BIO



Liégeois chocolat



Lait

Céréales

Mardi *Végétarien*



Coquillettes HVE sauce fromagère



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Fromage blanc aromatisé

Barre bretonne

Mercredi

Endive sauce bulgare



Sauté de veau sauce moutarde



Filet de colin sauce moutarde



Petit pois carotte

Génoise framboise



Lait et chocolat en poudre

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Steak haché BIO au jus



Pané végétarien au jus

Chou-fleur et emmental râpé



Riz BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Gouda

Pain

Compote de pomme

Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Thon mayonnaise

Filet de lieu frais sauce brunoise



Pommes de terre et emmental râpé

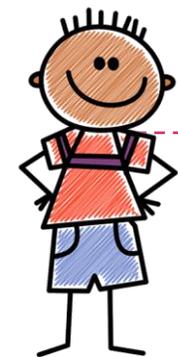


Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

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 17 au 21 mars 2025

Un giro in Italia*

La Toscane



Lundi

Carottes BIO râpée et dès d'emmental



Filet de colin sauce aurore



Purée de pommes de terre

Crème dessert chocolat



Pain

Camembert

Compote de pomme poire

Mardi

Salade Toscane

(Salade verte, artichaut, mozzarella, parmesan, olives noires, huile d'olive vinaigre balsamique)



Emincé de poulet BIO chasseur



Filet de lieu sauce chasseur



Haricots blancs : Fagioli d'olio (sauce tomate, ail, huile d'olive)



Gâteau à l'orange



Yaourt nature et sucre

Pain et pâte à tartiner



Mercredi

Segments de pomelos

Poisson pané



Pommes de terre



Yaourt nature de la ferme de Viltain et sucre



Grenadine

Croissant

Fruit de saison

Jeudi

Sauté de bœuf RAV sauce aux oignons



Boulettes sarrasin et lentille aux oignons

Haricots beurres persillés



Semoule BIO



Coulommiers



Fruit de saison BIO



Lait nature et chocolat en poudre

Cake au citron maison

Vendredi

Végétarien

Salade chinoise BIO (carottes BIO, chou blanc BIO, pousse de haricots mungo)



Egrené de soja BIO sauce bolognaise



Macaronis et emmental râpé



Yaourt aromatisé BIO



Samos

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. * Un tour en Italie



Ville de Villebon-sur-Yvette

Menu du 24 au 28 mars 2025



Lundi

Végétarien

Salade verte vinaigrette,
emmental et croutons



Légumes à l'orientale

(Carottes BIO, navets, butternut, pois
chiches, sauce tomate)



Semoule BIO



Petit suisse nature et sucre



Edam

Pain

Fruit de saison

Mardi

Filet de lieu MSC sauce oseille



Brocolis BIO vapeur



Blé BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Cake marbré maison

Mercredi

Rôti de veau sauce Normande



Omelette



Légumes printaniers

(carottes BIO, petits pois, haricots verts
et pomme de terre)



Emmental



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Pain et confiture

Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Salade farandole BIO
(chou blanc BIO, maïs, radis BIO)



Cordon bleu



Croq fromage

Purée de potiron



Brownies et crème anglaise



Pain et barre chocolat

Fruit de saison

Vendredi

Chili con carne
(égrené de bœuf BIO)



Chili sin carne
(haricots rouges et sauce chili)



Riz BIO



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Barre bretonne



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 31 mars au 4 avril 2025



Lundi

Goulash de bœuf HVE



Pané végétarien poireaux
sarrasins

Carottes BIO aux épices



Pomme de terre



Bûchette de lait mélangé

Fruit de saison BIO



Jus de raisin

Pain

Gouda

Mardi

Salade verte et mimolette

Chipolatas



Omelette



Lentilles au jus

Ile flottante



Lait nature

Cake au yaourt et pépites de
chocolat maison

Mercredi

Sauté de poulet BIO sauce
moutarde



Filet de colin sauce moutarde



Purée d'épinard



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Grenadine

Pain au chocolat

Compote de pomme

Jeudi



Chou blanc BIO vinaigrette



Curry de haricots rouges sauce
curry coco



Semoule BIO



Yaourt nature de la ferme de
Viltain et sucre



Lait nature et chocolat en
poudre

Céréales

Vendredi

Céleri BIO sauce tartare



Marmite d'Eglefin MSC à la
crème



Fusili et emmental râpé

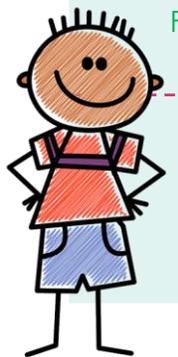


Crème dessert chocolat



Yaourt aromatisé

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 avril 2025



Lundi

Salade iceberg et emmental vinaigrette



Filet de lieu MSC sauce persillée



Purée carottes BIO



Yaourt aromatisé BIO



Pain

Camembert

Compote de pomme fraise

Mardi



Omelette BIO maison



Duo chou-fleur et brocolis BIO



Pommes de terre



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre

Cake fourré chocolat

Mercredi

Carottes BIO râpées vinaigrette



Steak haché BIO au jus



Pané végétarien épinard fromage au jus

Penne BIO et emmental râpé



Flan vanille



Jus de pomme

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Repas de Printemps Jeudi

Salade cocotte
(Œuf dur, iceberg, crouton et dès d'emmental) vinaigrette



Boulettes d'agneau printanier

Boulettes de lentilles et sarrasin sauce au jus

Flageolet

Gâteau au chocolat, crème anglaise, chocolat de Pâques

Pain et confiture

Compote de pomme

Vendredi

Calamar à la romaine et sauce tartare

Haricots verts persillés



Frites

Pont l'Evêque AOP



Fruit de saison BIO



Fromage blanc aromatisé

Barre bretonne



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 avril 2025



Lundi

Carbonara de porc



Egrené de soja BIO à la bolognaise



Macaronis et emmental râpé



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Cake fourré abricot

Fromage blanc aromatisé

Mardi

Rôti de veau sauce barbecue



Aiguillettes de blé

Haricots beurres persillés



Riz BIO



Coulommiers



Cocktail de fruits

Fruit de saison

Pain et confiture

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Carottes râpées BIO vinaigrette au miel



Poisson pané MSC et citron



Purée de brocolis BIO



Mousse au chocolat



Lait nature et chocolat en poudre

Croissants

Fruit de saison

Jeudi *Végétarien*



Quiche aux épinards féta



Salade verte vinaigrette

Edam

Eclair au chocolat

Samos

Pain

Compote de pomme fraise

Vendredi

Radis BIO et sauce fromage blanc ciboulette



Filet de colin MSC sauce brunoise



Semoule BIO aux petits légumes



Yaourt nature de la ferme de Viltain et sucre



Petit suisse nature et sucre

Pain et pâte à tartiner

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 21 au 25 avril 2025



Lundi

Mardi



Végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Hachis végétarien de lentilles



Salade verte et vinaigrette

Montcadi

Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Pain au lait et confiture

Compote de pomme

Rôti de bœuf BIO et ketchup



Omelette



Haricots verts persillées



Blé BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Fromage blanc aromatisé

Pain et barre de chocolat

Jus d'orange

Coleslaw BIO



Egrené de bœuf BIO bolognaise



Egrené de soja BIO à la bolognaise



Pennes BIO et emmental râpé



Tiramisu



Sirup de grenadine

Pain et confiture

Fruit de saison

Filet de lieu MSC sauce aurore



Epinards à la crème



Pommes de terre vapeur



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Cake au yaourt maison

Yaourt nature et sucre



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