

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



Circuit court origine France



Label Rouge



Certification Environnementale
Niveau 2





Lundi

Pastèque BIO



Sauté de bœuf BIO sauce au miel



Vg+ Filet de colin MSC sauce tomate



Haricots verts persillés



Semoule BIO



Gâteau aux pommes et crème anglaise



Pain
Beurre

Fruit de saison

Mardi



Végétarien

Hachis végétarien de pois féverolles BIO



Salade verte vinaigrette



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Pain de campagne

Confiture de fraise

Fromage blanc nature et sucre

Mercredi

Feuilleté chèvre miel



Filet de poisson pané MSC et citron



Courgettes BIO à la provençale



Pommes de terre vapeur



Fruit de saison



Lait nature

Cake marbré maison

Purée de pomme fraise

Jeudi

Paëlla

(pilon de poulet BIO, chorizo, ail, épices paella)



Vg+

Paëlla de la mer
(colin, lamelle d'encornet, épices paella poisson)



Riz BIO Paëlla

(riz BIO, petits pois, poivrons, oignons)



Mont cadé

Melon BIO d'Espagne



Jus d'orange

Pain au chocolat

Yaourt aromatisé

Vendredi

Salade verte et mimolette vinaigrette



Rôti de porc LR BBC et mayonnaise



Vg+

Omelette



Salade de penne BIO au pesto
(Pennes BIO, pesto, mozzarella, tomates, olives noires)



Cône vanille

Pain

Gouda

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 d'Osny

Semaine 29 : Menu du 13 au 17 juillet 2026



Lundi

Rôti de veau sauce Normande



Vg+

Pavé végétarien épinards
emmental sauce crème
champignons



Brocolis



Pommes de terre persillées



Saint Paulin



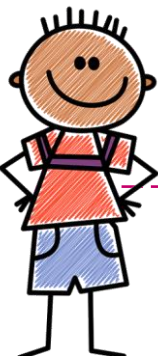
Melon BIO



Pain

Confiture d'abricot

Fruit de saison



Mardi

Férié

Mercredi

Salade de pâtes BIO au surimi
et mozzarella



Filet de lieu MSC sauce
brunoise



Ratatouille BIO



Riz BIO



Fruit de saison BIO



Baguette viennoise

Pâte à tartiner

Petit suisse nature et sucre



Etats-Unis

Jeudi

Burger party

(Steak haché BIO, tomates, salade
iceberg et cheddar)



Vg+

Fish burger party

(Filet de poissons pané MSC,
tomates, salade iceberg et cheddar)



Frites et ketchup



Brownies



Pain

Mimolette

Fruit de saison

Vendredi

Pastèque BIO



Bolognaise de lentilles
(Lentilles, carottes BIO, sauce tomate)



Pennes BIO et emmental râpé



Pot de glace vanille chocolat



Végétarien



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.



Lundi

Pastèque BIO



Marmite de dorade sébaste
sauce crème



Purée de courgettes BIO



Crème dessert vanille



Lait nature
Pain

Gelée de groseilles

Mardi

Concombres BIO sauce
vinaigrette et dés d'emmental



Rôti de bœuf et sauce tartare



Vg+ Pané végétarien
emmental épinards

Haricots beurres persillés



Semoule BIO



Flan pâtissier

Pain
Beurre

Petit suisse nature et sucre

Mercredi



Piémontaise sans viande
(Pommes de terre, mozzarella,
tomates, mayonnaise, œufs durs,
sauce salade)



Vg+ Omelette



Carottes BIO aux épices



Blé BIO



Fruit de saison



Jus d'orange
Croissant

Fromage blanc nature et sucre

Jeudi

Saucisson à l'ail et cornichon



Vg+ Thon et mayonnaise

Gratin de macaronis BIO au
saumon ASC



Fruit de saison



Pain aux céréales
Samos

Purée de pomme poire

Menu pizza
Vendredi



Salade verte et maïs
vinaigrette



Pizza aux lardons de volaille



Vg+ Pizza aux 3 fromages



Cône chocolat



Lait nature
Cake au citron 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 d'Osny

Semaine 31 : Menu du 27 au 31 juillet 2026



Menu oriental

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Végétarien

Melon BIO



Couscous

(Merguez, sauce aux épices
couscous)



Couscous végétarien
(Boulettes sarrasin et lentilles)



Semoule BIO



Légumes couscous



Petit suisse nature et miel



Pain

Vache qui rit

Purée de pomme banane

Salade verte et emmental
vinaigrette



Marmite d'Eglefin MSC



Coquillettes BIO et fromage
râpé



Brocolis



Bounty maison



Pain

Beurre

Fruit de saison

Rôti de veau et mayonnaise



Omelette



Ratatouille BIO



Blé BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison



Jus d'orange

Pain

Barre de chocolat

Betteraves et féta vinaigrette
échalotes



Cordon bleu



Filet de poisson
pané MSC



Purée de pommes de terre



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Cake maison à la fleur d'oranger

Yaourt nature et sucre

Tomates BIO et mozzarella
vinaigrette



Quiche courgettes BIO et
chèvre



Salade verte vinaigrette



Mister freeze



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.





Lundi

Tzatziki de concombres BIO



Rôti de bœuf HVE sauce barbecue



Pavé de poireaux sarrasin sauce barbecue

Salade de penne BIO
(Pennes BIO, tomates BIO, ciboulette, sauce salade)



Pot de glace vanille fraise

Lait nature
Madeleines
Fruit de saison

Mardi

Brandade de saumon ASC



Salade verte

Samos

Pastèque BIO



Jus de pomme
Croissant
Yaourt aromatisé

Mercredi

Sauté de poulet BIO sauce crème ciboulette



Filet de colin MSC sauce crème ciboulette



Haricots verts persillés



Boulghour BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Grenadine
Pain
Barre de chocolat

Jeudi



Œuf dur et mayonnaise



Macaronis BIO and cheese
crème de courgettes et basilic



Fruit de saison



Pain de campagne
Mimolette
Purée de pomme

Vendredi

Tomates BIO vinaigrette et fêta



Poisson pané MSC et citron



Petits pois carottes



Crème dessert vanille



Lait nature
Cake maison marbré
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 d'Osny

Semaine 33 : Menu du 10 au 14 août 2026



Lundi

Salade de pennes BIO au pesto
(Pennes BIO, pesto, mozzarella, tomates, olives noires)



Filet de colin MSC sauce oseille



Poêlée estivale BIO
(Carottes BIO, aubergine BIO et haricots verts)



Pommes de terre vapeur



Fruit de saison



Pain

Pâte à tartiner

Purée de pomme

Mardi



Omelette



Ratatouille BIO



Semoule BIO



Brie



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Cake maison à la fleur d'oranger

Fromage blanc nature et sucre

Mercredi

Salade Grecque BIO
(Concombres BIO, tomates, olives noires, féta, huile d'olive, herbe de Provence)



Sauté de veau sauce curry et fromage blanc



Vg+ Filet de lieu sauce curry fromage blanc



Carottes BIO fondantes



Riz BIO



Fromage blanc aromatisé



Pain

Samos

Fruit de saison

Menu Hot dog



Hot dog
(Saucisse de volaille et cheddar)

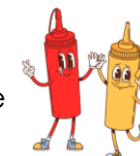


Vg+ Hot dog
(Saucisse veggie et cheddar)

Potatoes et mayonnaise

Cheddar

Cône vanille



Pain

Confiture de fraise

Yaourt aromatisé

Vendredi

Melon BIO



Nuggets de poulet



Vg+ Nuggets de blé

Purée de courgettes BIO et emmental râpé



Gâteau au chocolat et crème anglaise



Pain

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.



Lundi

Végétarien

Salade verte et croûtons vinaigrette



Dahl de lentilles
(Lentilles, patate douce, **carottes BIO**, oignons, lait de coco, curry, cannelle)



Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Lait chocolat

Gâteau nature maison

Purée de pomme poire

Mardi

Feuilleté camembert



Filet de lieu MSC sauce curry



Courgettes BIO persillées



Boulghour BIO



Fruit de saison



Pain aux céréales

Saint Paulin

Jus de pomme

Mercredi

Rôti de veau sauce moutarde



Vg+ Boulettes de lentilles sarrasin sauce moutarde



Purée de brocolis



Emmental



Fruit de saison



Lait nature

Pain au chocolat

Purée de pomme fraise

Jeudi

Pastèque BIO



Bolognaise de bœuf BIO



Vg+ Bolognaise végétarienne aux pois féveroles BIO



Macaronis BIO et emmental râpé



Bâtonnet chocolat

Pain

Beurre

fruit de saison

Vendredi

Tomates BIO et maïs vinaigrette



Calamar à la romaine et citron

Pommes de terre



Haricots verts persillés



Crème dessert chocolat



Pain

Confiture d'abricot

Yaourt aromatisé

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 d'Osny

Semaine 35 : Menu du 24 au 28 août 2026



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Hachis végétarien de lentilles



Salade verte vinaigrette



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison



Jus de raisin

Pain

Beurre

Melon BIO



Sauté de bœuf RAV à la provençale



Vg+ Filet de colin MSC sauce marengo



Purée de carottes BIO et emmental râpé



Mister freeze

Tomates BIO mozzarella vinaigrette



Jambon de porc LR



Vg+ Omelette



Coquille BIO et fromage râpé



Gâteau noix de coco



Escalope viennoise et sauce tomate



Vg+ Croq fromage

Haricots beurres



Riz BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison



Grenadine

Croissant

Fromage blanc aromatisé

Marmite de dorade sébaste MSC sauce crème



Ratatouille BIO et pommes de terre



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Lait nature
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.

