

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





Lundi

Pastèque BIO



Rôti de bœuf RAV au miel



Courgettes BIO



Semoule BIO



Brie



Cône chocolat

Gouda

Pain

Fruit de saison

Mardi

Végétarien

Betteraves et féta à l'huile d'olive



Bolognaise à l'égréné de soja BIO



Pennes BIO et fromage râpé



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Pain complet

Beurre

Compote pomme

Mercredi

Feuilleté chèvre miel



Nuggets de volaille



Purée de pomme de terre

Saint Nectaire AOP



Fruit de saison



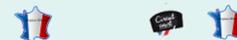
Crème dessert vanille

Pain

Confiture de fraise

Jeudi

Salade et tomate



Burger Party (steack haché BIO)



Frites

Cheddar

Brownie maison



Pain

Barre de chocolat

Fruit de saison

Vendredi

Salade de farfalles BIO au pesto (Farfalles BIO, pesto vert, féta, olives noires, ciboulettes, vinaigrette)



Filet de lieu MSC sauce crème



Haricots verts persillés



Riz BIO



Yaourt aromatisé



Fruit de saison



Lait

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 d'Osny

Semaine 29 : Menu du 15 au 19 juillet 2024

Lundi



Melon BIO



Gnochetis BIO sauce tomate et emmental râpé



Petit moulé nature



Compote pomme



Lait au chocolat

Cake au citron maison

Fruit de saison

Mardi

Concombres BIO sauce bulgare



Rôti de veau BIO froid et mayonnaise



Salade de blé BIO



Emmental



Petit pot vanille chocolat

Pain

Confiture

Fruit de saison

Mercredi

Taboulé BIO



Boulettes de bœuf BIO au jus



Epinards béchamel au parmesan



Boullghour BIO



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison



Lait

Pain au chocolat

Compote pomme fraise

Jeudi

Thon mayonnaise

Cordon bleu



Petits pois carottes

Pont l'Evêque AOP



Fruit de saison BIO



Pain au sésame

Pâte à tartiner

Jus d'orange

Vendredi



Salade Brésilienne



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

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



Pommes de terre ail et persil



Petit suisse aromatisé



Gâteau coco



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.



Lundi

Pastèque BIO



Marmite de cabillaud MSC
sauce aurore



Blé BIO



Brocolis



Tomme blanche



Crème dessert pralinée



Pain

Beurre

Fruit de saison

Mardi

Macédoine vinaigrette

Carbonara de porc



Carbonara de dinde



Pennes BIO et fromage râpé



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Cake marbré maison

Compote pomme

Mercredi

Piémontaise sans viande
(Pommes de terre, tomate, œuf
dur, mayonnaise)



Filet de lieu MSC sauce citron



Carottes BIO fondantes



Lentilles

Saint Paulin



Fruit de saison



Pain

Pâte à tartiner

Jus d'orange



Végétarien Jeudi

Salade verte vinaigrette



Pizza aux 3 fromages



Fromage blanc aromatisé



Bâtonnet chocolat

Emmental

Pain de campagne

Jus multifruit

Concombres BIO vinaigrette



Sauté de bœuf RAV à la
provençale



Ratatouille BIO



Pommes de terre ail et persil



Saint Nectaire AOP



Flan Parisien
(pâte brisée et appareil à flan)



Petit suisse fruité

Pain

Confiture de fraise

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

Salade de haricots verts
vinaigrette à l'échalotte



Couscous merguez et boulettes
de bœuf



Semoule BIO



Légumes couscous BIO



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison



Pain

Beurre

Fruit de saison

Mardi



Melon BIO



Omelette



Coquillettes BIO et fromage
râpé



Carottes BIO épicées



Munster AOP



Mister freeze

Yaourt nature et sucre

Cake au chocolat maison

Fruit de saison

Mercredi

Salade mexicaine
(haricot rouge, maïs, tomate)



Rôti de porc BBC LR et
mayonnaise



Rôti de dinde et mayonnaise



Purée de courgettes BIO



Camembert



Fruit de saison



Fromage blanc aromatisé

Croissant

Jus d'ananas

Jeudi

Cervelas et cornichons



Roulade de volaille et
cornichons



Sauté de veau BIO sauce
moutarde curry



Haricots blancs

Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO



Pain

Barre de chocolat

compote pomme poire

Coleslaw BIO et raisins secs



Fish and chips et sauce tartare

Frites

Cheddar

Carrot cake



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.



Végétarien

Lundi



Tomates mozzarella



Rôti de bœuf RAV sauce barbecue



Ratatouille BIO



Pommes de terre ail et persil



Samos



Liégeois chocolat



Pain au lait

Barre de chocolat

Fruit de saison

Mardi

Pastèque BIO



Blanquette d'églefin MSC sauce crème



Riz BIO



Brocolis beurre



Gouda

Cocktail de fruits au sirop

Lait chocolat

Pain

Beurre

Mercredi



Nems aux légumes

Nouilles sauce soja et pousses de soja et au poulet BIO



Fromage blanc nature et miel



Ananas BIO et noix de coco



Kiri

Pain

Jus d'ananas

Jeudi

Tzatziki de concombre BIO



Filet de poisson pané MSC et citron



Blé BIO



Haricots verts



Carré de l'est



Petit pot de glace vanille fraise

Yaourt nature et sucre

Baguette viennoise

Confiture d'abricot

Vendredi

Œuf dur mayonnaise



Hachis parmentier de lentilles



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Pain

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.





Lundi

Salade gourmande BIO
(Quinoa BIO, boulghour BIO et
maïs)



Filet de colin MSC sauce basilic



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



Pommes de terre ail et persil



Munster AOP



Fruit de saison



Pain

Beurre

Jus d'orange



Mardi

Végétarien

Salade verte vinaigrette
balsamique



Quiche chèvre courgettes BIO



Brie



Cône chocolat vanille

Lait

Croissant

Fruit de saison



Mercredi

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



Bœuf RAV sauté au gingembre et
oignon



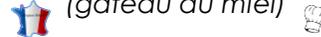
Riz BIO



Fromage blanc aromatisé



Katsutera
(gâteau au miel)



Gouda

Pain complet

Compote pomme banane

Jeudi

Férié

Vendredi

Fermé



Ville d'Osny

Semaine : 34 Menu du 19 au
23 août 2024



Lundi

Jeux Olympiques
Afrique
Kenya

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)



Riz **BIO**



Petit suisse nature et sucre



Banane **BIO**



Fromage blanc aromatisé
Cake au chocolat maison
Jus d'orange

Mardi

Feuilleté camembert



Filet de lieu MSC sauce curry



Courgettes **BIO** persillées



Semoule **BIO**



Pont l'Evêque AOP



Fruit de saison



Lait nature
Pain
Confiture de fraise

Mercredi

Pastèque **BIO**



Rôti de veau sauce moutarde



Purée de brocolis



Emmental



Bâtonnet chocolat

Pain
Pâte à tartiner
Fruit de saison

Jeudi

Végétarien



Salade de penne **BIO** au pesto
(penne **BIO**, pesto vert, féta, olives
noires, ciboulettes, vinaigrette)



Omelette



Chou-fleur béchamel



Blé **BIO**



Yaourt aromatisé **BIO**



Fruit de saison **BIO**



Edam
Pain aux céréales
Jus multifruits

Vendredi

Tomates et maïs vinaigrette



Calamar à la romaine et citron

Macaronis **BIO** et emmental
râpé



Carottes **BIO** épicées



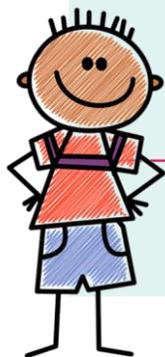
Petit moulé



Mousse au chocolat au lait



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



Tomates, salade verte et maïs vinaigrette balsamique



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



Semoule BIO



Camembert



Fruit de saison



Crème dessert vanille
Pain
Confiture d'abricot

Mardi

Melon BIO



Sauté de veau BIO marengo



Riz BIO



Courgettes BIO persillées



Fromage blanc nature et sucre



Mister freeze

Petit moulé
Pain

Compote pomme bananes

Mercredi

Concombres BIO vinaigrette



Jambon de porc LR



Jambon de volaille



Coquillettes BIO et fromage râpé



Petit suisse nature et sucre



Compote pomme banane



Lait
Pain au chocolat
Fruit de saison

Jeudi

Salade Australienne (salade verte, betteraves, féta)



Boulettes de bœuf BIO sauce gravy (béchamel, bouillon de bœuf, ketchup, ail et poivre)



Petits pois carottes

Saint Nectaire AOP



Bounty maison



Yaourt nature et sucre
Cake au citron maison
Fruit de saison

Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichons



Roulade de volaille et cornichons



Marmite de cabillaud MSC sauce crème



Pommes de terre ail et persil et épinards béchamel



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Baguette viennoise
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.