

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



Ville de Palaiseau

Menu du 4 au 8 mai 2026



Lundi

Salade de penne BIO au pesto
(Penne BIO, olives, mozzarella, ciboulette)



Filet de lieu MSC sauce Sicilienne

(Tomates cerises, sauce tomates, olives, câpres)



Haricots verts persillés



Fruit de saison BIO



Mardi



Végétarien

Salade verte et croûtons



Omelette BBC



Frites

Liégeois chocolat



Mercredi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Sauté de bœuf RAV sauce aux oignons



Brocolis BIO



Semoule au lait



Fromage blanc aromatisé
Gâteau au yaourt maison
Fruit de saison

Jeudi



Végétarien

Concombres BIO sauce bulgare à part



Egrené de pois féverole BIO sauce tomate



Macaronis BIO et emmental râpé

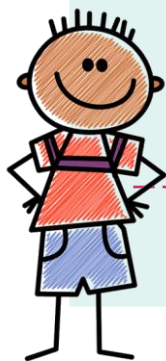


Purée de pomme fraise



Vendredi

Férié



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 Palaiseau

Menu du 11 au 15 mai 2026



Lundi



Salade iceberg et mimolette



Dahl de lentilles



Semoule BIO



Crème dessert chocolat



Mardi

Tomates BIO mozzarella



Rôti de bœuf RAV sauce tartare



Purée de courgettes BIO



Petit suisse aromatisé



Mercredi

Piémontaise sans viande et emmental
(Pommes de terre, tomates, mayonnaise, œufs durs)



Filet de colin MSC sauce aurore



Haricots beures persillés



Fruit de saison BIO



Jus de pomme
Pain aux céréales et beurre
Petit suisse nature et sucre

Jeudi

Férié

Vendredi

Salade



Tomate



Fish burger party

Frites

Cheddar

Cocktail de fruit

Lait nature
Gâteau marbré maison
Compote de 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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Palaiseau

Menu du 18 au 22 mai 2026

Lundi

Végétarien

Riz BIO aux lentilles à la libanaise



(Riz BIO, lentilles, huile d'olive, cumin, curcuma)

Sauce à part au yaourt, ail sel, oignons frits



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Région Occitanie

Mardi



Cassoulet (Saucisse de Toulouse)



Saucisse de volaille



Cassoulet (Haricots blancs, chapelure, tomates)



Tomme noire des Pyrénées IGP



Melon BIO



Mercredi

Salade de perles à la Grecque



Marmite de cabillaud MSC sauce aurore



Carottes BIO Vichy



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre
Pain et pâte à tartiner
Compote de pomme

Jeudi

Tomates BIO vinaigrette balsamique et mozzarella



Sauté de veau sauce aux épices



Courgettes BIO aux herbes de Provence et pommes de terre



Gâteau à la crème de marron



Vendredi

Végétarien

Concombres BIO sauce fromage blanc ciboulette



Pané végétarien et ketchup

Semoule BIO aux petits légumes



Liégeois 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 Palaiseau

Menu du 25 au 29 mai 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Férié

Tomates BIO vinaigrette



Blanquette de cabillaud MSC



Coquillettes BIO semies complètes et emmental râpé



Crème dessert chocolat



Rôti de bœuf RAV sauce barbecue dosette



Ratatouille BIO



Riz BIO



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Lait nature
Pain au chocolat
Compote de pomme fraise

Pastèque BIO



Gratin de gnocchis chèvre, pesto et courgettes BIO (Gnocchis, pesto, chèvre, purée de tomates, courgettes BIO)



Salade verte vinaigrette



Gâteau à la noix de coco



Cervelas et cornichon



Surimi mayonnaise

Sauté de poulet BIO sauce curry coco



Purée de haricots verts et emmental râpé



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.



Ville de Palaiseau



Menu du 1^{er} au 05 juin 2026

Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Hachis végétarien de lentilles



Salade verte vinaigrette



Cantal AOP



Melon BIO



Carottes râpées BIO vinaigrette au miel



Sauté de bœuf BIO sauce paprika



Duo de brocolis BIO et choux fleurs



Fusillis BIO



Semoule au lait



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



Filet de colin MSC sauce oseille



Blé BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison
Pain et confiture
Fromage blanc aromatisé

Salade pâtes BIO au surimi MSC et emmental



Nuggets de blé

Courgettes BIO à la provençale



Pommes de terre persillées



Fruit de saison BIO



Marmite de dorade sébaste



Riz BIO



Vache qui rit BIO



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 Palaiseau

Menu du 8 au 12 juin 2026



Lundi

Pastèque BIO



Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Mousse au chocolat noir



Mardi



Tempeh de lupin BIO à a provençale



Ratatouille BIO et tortis BIO emmental râpé



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Mercredi

Crêpe au fromage

Sauté de veau sauce aux champignons



Haricots verts persillés



Pommes de terre vapeur



Fruit de saison BIO



Fruit de saison
Croissant
Yaourt aromatisé



Jeudi

Emincé de poulet BIO sauce chili et haricots rouges



Wrap tortillas

Riz BIO



Cheddar



Fruit de saison BIO



Vendredi

Tomates BIO mozzarella



Calamars à la romaine et sauce tartare

Petit pois carottes



Tarte au 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 Palaiseau

Menu du 15 au 19 juin 2026



Lundi

Melon BIO



Filet de colin MSC sauce Napolitaine



Purée de courgettes BIO



Liégeois chocolat



Mardi



Empañadas (viande hachée)

Rôti de bœuf BIO sauce chimichurri



Frites

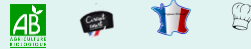


Fromage blanc et sucre



Mercredi

Tomates BIO vinaigrette balsamique



Sauté de poulet BIO crème ciboulette



Brocolis BIO



Semoule BIO



Semoule au lait



Jus de pomme
Pain et pâte à tartiner
Petit suisse nature et sucre

Jeudi



Œuf dur mayonnaise



Bolognaise égrené pois et fèves BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Fruit de saison BIO



Vendredi

Boulettes de lentilles et sarrasin au jus

Epinards béchamel et emmental râpé



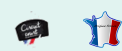
Riz BIO



Cantal AOP



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 Palaiseau

Menu du 22 au 26 juin 2026



Lundi

Filet de lieu frais MSC sauce
brunoise



Petit pois

Blé BIO



Bûchette de chèvre
(lait de mélange)



Fruit de saison BIO



Mardi



Végétarien

Légumes couscous
(Pois chiche, courgettes BIO, carottes
BIO, navets, épices couscous)



Semoule BIO



Saint Paulin



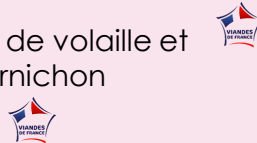
Pastèque BIO



Mercredi

Saucisson à l'ail cornichon

Roulade de volaille et
cornichon



Sauté de bœuf RAV
bourguignon



Carottes BIO et pommes de
terre



Yaourt BIO nature et sucre



Fruit de saison
Pain et barre de chocolat
Lait nature



Jeudi

Concombres BIO sauce
vinaigrette



Rôti de porc froid LR et
mayonnaise

Rôti de dinde froide et
mayonnaise



Haricots beurrés persillés



Boullghour BIO



Gâteau au chocolat et crème
anglaise



Vendredi

Salade verte et emmental
vinaigrette maison



Gratin de macaronis BIO au
saumon

Emmental râpé



Purée de 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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Palaiseau

Menu du 29 juin au 03 juillet 2026



Lundi

Rôti de veau froid et sauce tartare



Brocolis BIO



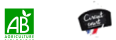
Pommes de terre



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Mardi

Tomates BIO



Marmite d'Eglefin MSC



Riz BIO



Gélatifié chocolat



Mercredi

Friand au fromage

Pané végétarien sarrasin épinards

Ratatouille BIO



Semoule BIO



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Madeleines

Petit suisse nature et sucre



ALLEMAGNE

Jeudi

Kraut salat et mozza
(Salade chou blanc BIO)



Curry wurst
(saucisse de porc et sauce curry)

Curry wurst
(saucisse de volaille et sauce curry)



Frites



Beignet aux pommes

Vendredi

Melon BIO *Végétarien*



Quiche courgettes BIO et chèvre



Salade verte vinaigrette



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.

