

# 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



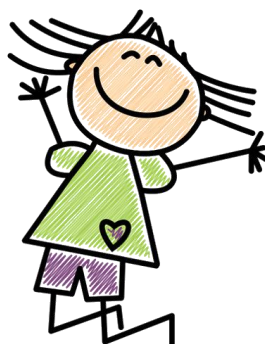
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



# Ville de Palaiseau

Menu du 3 au 7 novembre 2025



**Lundi**



Coleslaw BIO



Coquillettes BIO et sauce fromagère



**Mardi**

Carottes râpées BIO et emmental vinaigrette



Sauté de bœuf BIO sauce paprika



Haricots verts persillés



Boulghour BIO



Fruit de saison BIO



**Mercredi**

Velouté de lentilles et vache qui rit



Filet de lieu MSC sauce citron



Purée de brocolis



Fruit de saison BIO



Grenadine

Croissant

Compote de pomme

*Région Grand Est*

**Jeudi**

Salade verte et mimolette vinaigrette



Choucroute  
(Saucisse de Francfort, poitrine de lard, saucisson à l'ail)

Choucroute  
(Saucisse de volaille et rôti de dinde)

Chou blanc choucroute  
Pommes de terre



Gâteau aux raisins secs



**Vendredi**

Cervelas et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette

Yaourt nature BIO 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.**

# Ville de Palaiseau

Menu du 10 au 14 novembre 2025



**Lundi**

Céleris BIO sauce tartare et dés d'emmental



Filet de lieu frais MSC sauce Napolitaine



Riz BIO aux petits légumes



Fruit de saison BIO



**Mardi**

**Mercredi**

Crêpe au fromage

Sauté de veau sauce marengo



Gratin chou-fleur béchamel et fusillis BIO



Fruit de saison BIO



**Jeudi**



Hachis végétarien de lentilles



Salade verte et vinaigrette



Carré de l'est



Fruit de saison BIO



**Vendredi**

Radis BIO et beurre



Emincé de poulet BIO sauce crème d'ail



Carottes BIO fondantes



Pommes de terre vapeur



Liégeois chocolat



Jus de pomme  
Pain et barre de chocolat  
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.



# Ville de Palaiseau

Menu du 17 au 21 novembre 2025



Lundi



Salade verte vinaigrette et  
buchette de chèvre



Curry de pois chiche



Semoule BIO



Flan nappé vanille



Mardi

Coleslaw BIO et féta



Marmite de saumon ASC sauce  
oseille



Brocolis



Gâteau au chocolat et crème  
anglaise



Mercredi

Potage de patate douce et  
carottes BIO et vache qui rit



Rôti de bœuf RAV sauce  
moutarde



Purée d'haricots verts



Fruit de saison BIO



Jus multifruits

Pain au chocolat

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Filet de colin MSC pané et citron



Frites et mayonnaise

Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Vendredi

Bolognaise de bœuf BIO



Spaghettis BIO et emmental râpé



Cantal AOP



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 24 au 28 novembre 2025



**Lundi**

Emincé de bœuf LR sauce miel



Poêlée riz BIO sauce soja et miel,  
brunoise de légumes



Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



**Mardi**

*Végétarien*

Céleri BIO rémoulade



Omelette BBC



Purée de butternut et emmental  
râpé



Poire au sirop

**Mercredi**

Salade verte vinaigrette et  
mimolette



Filet de colin MSC sauce aneth



Carottes BIO épicées



Semoule au lait



Jus d'orange  
Pain et confiture  
Fromage blanc aromatisé

**Jeudi**

Saucisse de porc au jus



Saucisse de volaille au jus



Haricots blancs à la tomate



Brie



Fruit de saison BIO



**Vendredi**

*Végétarien*

Salade Chinoise BIO et mozza  
vinaigrette  
(Carottes BIO, haricot mungo, maïs,  
chou blanc BIO)

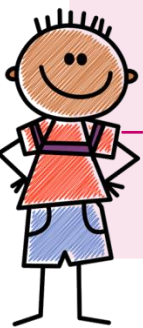


Nuggets de blé et ketchup

Haricots beurrés persillés et blé BIO



Ile flottante



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<sup>er</sup> au 5 décembre 2025



**Lundi**

Coleslaw BIO et mozza



Filet de lieu MSC sauce brunoise



Semoule BIO aux petits légumes



Yaourt aromatisé BIO



**Mardi**

Velouté de pois cassé et vache qui rit



Rôti de veau sauce Normande



Petit pois carottes



Fruit de saison BIO



**Mercredi**

Steak haché BIO au jus



Brocolis



Fusillis BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Grenadine

Pain et barre de chocolat

Compote de pomme



**Jeudi**

Salade verte vinaigrette et coutons



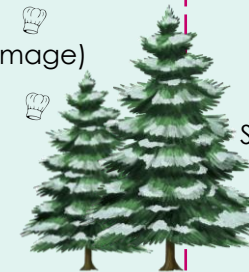
Tartiflette (lardon de porc)



Tartiflette (lardon de dinde)



Tartiflette (fromage)



Gâteau à la crème de marron



**Vendredi**

*Végétarien*

Carottes râpées BIO vinaigrette



Hachis d'égrené de pois et fêveroles BIO  
(purée de patate douce)



Salade verte et vinaigrette



Crème dessert 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 8 au 12 décembre 2025



## Lundi

Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange



Sauté de poulet BIO sauce champignon



Pommes noisettes et ketchup

Liégeois vanille



## Mardi

Salade verte vinaigrette et mimolette



Marmite d'églefin MSC sauce crème



Semoule BIO



Compote de pomme poire



## Mercredi

Velouté de potiron et vache qui rit



Sauté de bœuf RAV aux oignons



Purée de carottes BIO



Fruit de saison BIO



## Jeudi



Chou blanc BIO vinaigrette



Chili sin carne



Riz BIO



Fromage blanc nature et sucre



## Vendredi



Croc fromage

Epinards béchamel



Blé BIO



Tomme blanche BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre  
Madeleine x2  
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 15 au 19 décembre 2025



Lundi



Végétarien

Coleslaw BIO



Egrené de pois féveroles BIO  
sauce bolognaise



Fusillis BIO et emmental râpé



Yaourt aromatisé BIO



Mardi

Sauté de bœuf LR sauce  
moutarde curry



Haricots verts persillés



Lentilles

Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



Mercredi

Potage de légumes frais BIO et  
vache qui rit  
(Céleri, carottes BIO, pommes de  
terre, crème liquide)



Filet de lieu MSC sauce citron



Blé BIO



Fruit de saison BIO



Jeudi

Repas de fin d'année



Vendredi

Radis BIO et beurre



Calamar à la Romaine et sauce  
tartare

Poêlée de butternut ail et persil et  
semoule BIO



Gélifié vanille



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 décembre 2025



## Lundi

Salade verte vinaigrette et  
mimolette



Rôti de veau BIO sauce barbecue



Purée de carottes BIO



Compote de pomme



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Fruit de saison

## Mardi

Velouté de lentilles et vache qui rit  
(lentilles, crème, pommes de terre)



Filet de lieu MSC sauce crème



Haricots beurres persillés



Riz BIO



Fruit de saison BIO



Lait

Cake aux pépites de chocolat

Compote pomme

## Mercredi



Végétarien

Pizza margarita



Salade verte et vinaigrette



Camembert



Beignet à la pomme

Crème dessert chocolat

Pain et barre de chocolat

Jus d'orange

## Jeudi

*Joyeux Noël !*



## Vendredi



Végétarien

Chou rouge BIO et féta vinaigrette



Omelette BBC



Petit pois carotte



Yaourt aromatisé BIO



Petit suisse fruité

Pain et confiture

Jus multifruit



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 29 décembre au 2 janvier 2025



## Lundi

Coleslaw BIO



Marmite de saumon ASC sauce crème



Spaghettis BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre



Lait nature

Cake au yaourt et pépites de chocolat maison

Fruit de saison

## Mardi

Sauté de bœuf RAV sauce bourguignonne



Carottes BIO fondantes



Pommes de terre



Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain et pâte à tartiner

Yaourt aromatisé

## Mercredi

Radis BIO et beurre



Quiche chèvre et potiron



Salade verte vinaigrette



Mousse au chocolat au lait



Grenadine

Pain au chocolat

Compote de pomme

## Jeudi



Bonne année  
2026 !

## Vendredi

Velouté de pois cassé et vache qui rit



Filet de colin pané MSC et citron



Brocolis



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Pain

Mimolette

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.

