

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Origine France garantie



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine Contrôlée



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



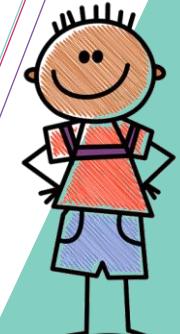
Circuit court origine France



Label Rouge



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Ville de Palaiseau

Menu du 05 au 09 janvier 2026



Lundi

Salade verte et maïs vinaigrette


Risotto de coquillettes BIO (porc)


Risotto de coquille BIO (dinde)


Coquille BIO au fromage


Yaourt nature BIO et sucre




Mardi

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


Rôti de bœuf BIO froid sauce barbecue


Haricots beurres persillés


Fruit de saison BIO


Mercredi

Chou blanc BIO vinaigrette et mozzarella


Filet de lieu MSC sauce oseille


Fondue de poireaux et riz BIO


Mousse au chocolat au lait


Grenadine
Pain et beurre
Fruit de saison

Galette des rois Jeudi Végétarien

Carottes râpées BIO vinaigrette et olives noires


Gratin de pomme de terre et butternut (crème, Boursin et oeuf)


Galette des rois à la frangipane


Vendredi

Cervelas et cornichon


Roulade de volaille aux olives et cornichon


Poisson pané MSC et citron


Purée de carottes BIO 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 12 au 16 janvier 2026



Lundi

Betteraves et féta vinaigrette



Marmite d'Eglefin MSC sauce crème



Blé BIO aux petits légumes



Fruit de saison BIO



Mardi

Céleris rémoulade et mimolette



Sauté de veau aux olives



Pommes de terre persillées et carottes BIO épicées



Crème dessert chocolat



Mercredi Végétarien

Feuilleté chèvre miel



Pavé végétarien au jus



Haricots verts persillés et boulghour BIO



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Cake marbré maison

Yaourt aromatisé

Jeudi

Radis BIO et beurre



Escalope viennoise (dinde FR)



Pennes BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre



Vendredi

Végétarien

Chili sin carne



Riz BIO



Samos



Fuit 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.

QR
QUADRATURE RESTAURATION



Ville de Palaiseau

Menu du 19 au 23 janvier 2026



Lundi Végétarien

Salade verte et féta



Hachis végétarien égrené pois féveroles BIO (purée de pommes de terre et patate douce)



Mardi

Filet de lieu MSC sauce Napolitaine



Brocolis BIO et coquillettes BIO emmental râpé



Saint Nectaire AOP



Liégeois chocolat



Mercredi

Velouté de potiron et vache qui rit



Sauté de bœuf RAV sauce aux oignons



Epinards hachés béchamel et pommes de terre



Fruit de saison BIO



Grenadine
Pain au chocolat
Petit suisse nature et sucre

Jeudi

Poisson pané MSC et citron



Risotto aux petits légumes (Carottes BIO et petits pois, parmesan)



Carré de l'est



Fruit de saison BIO



Vendredi

Coleslaw BIO



Rôti de porc LR BBC sauce moutarde



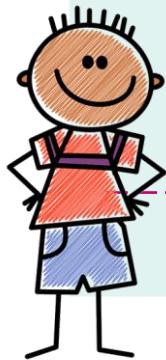
Rôti de dinde sauce moutarde



Poêlée de butternut ail et persil



Gâteau au chocolat et crème anglaise



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 26 au 30 janvier 2026



Lundi

Radis BIO et beurre



Rôti de veau sauce Normande



Purée de potiron



Yaourt nature BIO et sucre



Mardi



Mercredi

Chou blanc BIO vinaigrette à l'indienne



Omelette BBC



Blanquette d'Eglefin MSC



Frites

Semoule BIO



Crème dessert chocolat



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain et confiture

Compote pomme fraise

Jeudi

Vendredi *Végétarien*

Carottes râpées BIO vinaigrette au miel et emmental



Nuggets de blé

Petit pois



Camembert



Fruit de saison BIO



Ille flottante



QR

5

QUADRATURE RESTAURATION

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 02 au 06 février 2026



Lundi

C'est la Chandeleur !

Velouté de potiron et vache qui rit



Rôti de porc froid LR BBC à la diable



Rôti de dinde froid sauce à la diable



Pommes de terre persillées



Crêpe et confiture



Mardi

Salade verte vinaigrette et emmental



Colin MSC sauce aurore



Blé BIO et haricots beurres persillés



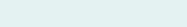
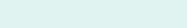
Fruit de saison BIO



Mercredi

Pomelos et sucre

Sauté de poulet BIO sauce crème ciboulette



Purée de pommes de terre et butternut



Yaourt aromatisé BIO



Lait chocolat
Cake à la fleur d'oranger maison
Fruit de saison

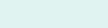
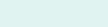
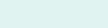
Jeudi


Végétarien

Carottes BIO râpées vinaigrette au miel



Bolognaise à l'égrené de pois féverolles BIO



Spaghettis et emmental râpé



Vendredi

Salade de penne BIO à l' Italienne et mozzarella



Emincé de bœuf BIO sauce aux oignons



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 09 au 13 février 2026



Lundi

Radis râpée BIO sauce fromage blanc ciboulette



Filet de lieu frais MSC sauce oseille



Haricots verts persillés



Gâteau aux pommes



Mardi



Coleslaw BIO



Curry de lentilles



Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Mercredi

Potage de carottes BIO et vache qui rit



Sauté de veau sauce aux épices



Choux de Bruxelles béchamel et semoule BIO



Fruit de saison BIO



Jus d'ananas
Cake chocolat maison
Yaourt nature et sucre

Jeudi

Végétarien

Salade de betterave, feta et vinaigrette au miel



Hachis végétarien à l'égrène de pois fèveroles BIO



Salade verte vinaigrette



Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille aux olives et cornichons



Calamars à la romaine

Gratin de brocolis BIO béchamel et emmental râpé, et pommes de terre



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 16 au 20 février 2026



Lundi

Macédoine mayonnaise et emmental

Sauté de bœuf BIO bourguignon



Purée de carottes BIO



Fruit de saison BIO



Mardi gras

Mardi



Omelette BBC

Epinards béchamel

Comté AOP

Beignet aux pommes

Mercredi

Friand au fromage

Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Pain au chocolat

Yaourt aromatisé

Nouvel an Chinois

Jeudi



Porc BBC LR sauce caramel



Sauté de dinde sauce caramel



Nouilles aux légumes

Yaourt nature BIO et sucre



Litchis au sirop



Vendredi



Carottes BIO vinaigrette et mozzarella



Croc fromage et citron

Frites

Fromage blanc 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 23 au 27 février 2025

Lundi



Chou blanc BIO et maïs vinaigrette



Légumes à l'orientale



Semoule BIO



Petit suisse nature et sucre



Jus de pomme

Pain et beurre

Crème dessert chocolat

Mardi

Velouté de potiron et vache qui rit



Sauté de veau FR sauce provençale



Gratin de gnocchis à la carottes BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Gâteau au yaourt maison

Compote de pomme

Mercredi

Salade iceberg



Fish burger party



Potatoes

cheddar

Compote de pomme poire



Grenadine

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Salade de pommes de terre et feta



Filet de colin MSC sauce Napolitaine



Petit pois



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain et confiture

Crème dessert vanille

Vendredi

Salade verte vinaigrette et croutons



Croiflette (crozette BIO) Porc



Croiflette (crozette BIO) dinde



Croiflette (crozette BIO) au fromage



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 02 au 06 mars 2026



Lundi

Filet de lieu MSC sauce curry



Purée de pommes de terre



Fruit de saison BIO



Lait fraise



Madeleines x2

Compote de pomme

Mardi

Carottes BIO râpées vinaigrette et feta



Rôti de bœuf BIO



Poêlée de patate douce et potiron ail et persil



Tarte au chocolat



Jus d'ananas



Pain et confiture

Yaourt nature et sucre

Mercredi Végétarien

Potage de lentilles



Pizza Margarita



Salade verte et vinaigrette



Fromage blanc nature et sucre



Jus multiruits



Pain au chocolat

Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Salade verte et maïs vinaigrette



Gratin de pennes BIO au saumon ASC



Liégeois chocolat



Lait nature



Cake au citron maison

Compote de pomme

Vendredi Végétarien

Boulettes de lentilles sarrasin sauce épices



Haricots beurre persillés et semoule BIO



Carré de l'Est



Fruit de saison BIO



Lait nature



Pain et pâte à tartiner

Compote pomme 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.

