

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 05 au 09 janvier 2026



Lundi

Salade verte et maïs vinaigrette



Risotto de coquillettes BIO (porc)



Risotto de coquillettes BIO (dinde)



Coquillettes 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



Carottes râpées BIO vinaigrette et olives noires



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



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.



Ville de Palaiseau

Menu du 19 au 23 janvier 2026



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte et fêta



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



Filet de lieu MSC sauce
Napolitaine



Brocolis BIO et coquillettes BIO
emmental râpé



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Liégeois chocolat



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

Poisson pané MSC et citron



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



Carré de l'est



Fruit de saison BIO



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



Omelette BBC



Frites

Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Mercredi

Chou blanc BIO vinaigrette à l'indienne



Blanquette d'Eglefin MSC



Semoule BIO



Crème dessert chocolat



Jeudi

Sauté de dinde BIO sauce au miel



Macaronis BIO et emmental râpé



Camembert



Fruit de saison BIO



Vendredi



Carottes râpées BIO vinaigrette au miel et emmental



Nuggets de blé

Petit pois



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 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



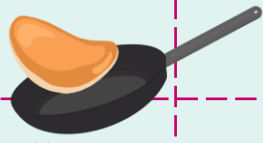
Rôti de dinde froide sauce à la diable



Pommes de terre persillées



Crêpe et confiture



Mardi

Salade verte vinaigrette et emmental



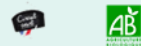
Colin MSC sauce aurore



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

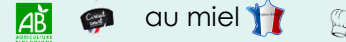
Cake à la fleur d'oranger maison

Fruit de saison

Jeudi



Carottes BIO râpées vinaigrette au miel



Bolognaise à l'égrené de pois féverolles BIO



Spaghettis et emmental râpé



Mousse au chocolat



Vendredi

Salade de penne BIO à l'italienne et mozzarella



Emincé de bœuf BIO sauce aux oignons



Brocolis BIO



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 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



Salade de betterave, féta et vinaigrette au miel



Hachis végétarien à l'égrène de pois fêveroles BIO



Salade verte vinaigrette



Fruit de saison BIO



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

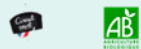
Sauté de bœuf BIO bourguignon



Purée de carottes BIO



Fruit de saison BIO



Mardi gras

Mardi

Végétarien



Omelette BBC



Epinards béchamel



Comté AOP



Beignet aux pommes

Mercredi

Friand au fromage

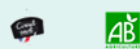
Brandade de saumon ASC



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

Végétarien

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



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Chou blanc BIO et maïs vinaigrette



Légumes à l'orientale



Semoule BIO



Petit suisse nature et sucre



Velouté de potiron et vache qui rit



Sauté de veau FR sauce provençale



Gratin de gnocchis à la carottes BIO



Fruit de saison BIO



Salade iceberg

Fish burger party



Potatoes

cheddar

Compote de pomme poire



Salade de pommes de terre et fêta



Filet de colin MSC sauce Napolitaine



Petit pois



Fruit de saison BIO



Salade verte vinaigrette et croutons



Croziflette (crozet BIO) Porc



Croziflette (crozet BIO) dinde



Croziflette (crozet BIO) au fromage



Yaourt nature BIO et sucre



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 mars 2026



Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Vendredi



Filet de lieu MSC sauce curry



Purée de pommes de terre

Emmental



Fruit de saison BIO



Lait fraise

Madeleines x2

Compote de pomme

Carottes BIO râpées vinaigrette et féta



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

Potage de lentilles



Pizza Margarita



Salade verte et vinaigrette



Fromage blanc nature et sucre



Jus multifruits

Pain au chocolat

Fromage blanc aromatisé

Salade verte et maïs vinaigrette



Gratin de penne BIO au saumon
ASC



Liégeois chocolat



Lait nature

Cake au citron maison

Compote de pomme

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.

