

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



Certification Environnementale Niveau 2



Ville de Palaiseau



Menu du 9 au 13 mars 2026

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

Lundi



Végétarien

Salade iceberg et emmental
vinaigrette maison



Hachis végétarien de lentilles



Yaourt aromatisé BIO



Mardi

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



Sauté de bœuf BIO sauce aux
oignons



Haricots beurrés persillés



Fruit de saison BIO*



Mercredi

Radis BIO* et beurre



Filet de lieu MSC sauce crème
ciboulette



Epinards à la béchamel



Pommes de terre



Semoule au lait



Fromage blanc aromatisé

Gâteau au yaourt maison

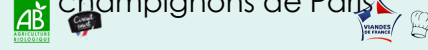
Fruit de saison



Région Ile-de-France

Jeudi

Blanquette de dinde BIO aux
champignons de Paris



Riz BIO



Brie



Flan Pâtissier



Vendredi

Filet de colin pané MSC et
citron



Purée de brocolis BIO



Cantal AQP*



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 mars 2026

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



Lundi

Rôti de veau FR sauce
Normande
(crème, champignons, échalotes)



Carottes BIO Vichy



Riz BIO



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO*



Mardi Végétarien

Salade mâche et mandarine
vinaigrette balsamique



Egrené de pois et féveroles BIO
sauce bolognaise



Spaghettis et emmental râpé



Yaourt aromatisé BIO



Mercredi

Crêpe au fromage

Steak haché BIO au jus



Choux-fleurs béchamel



Fruit de saison BIO*



Jus de pomme

Pain et beurre

Petit suisse nature et sucre

Jeudi Végétarien

Carottes râpées BIO vinaigrette
au miel



Croc fromage

Semoule BIO



Petits légumes

Crème dessert vanille



Vendredi

Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Saint Nectaire 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 23 au 27 mars 2026

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



Lundi

Salade iceberg et mimolette
vinaigrette maison



Filet de lieu frais MSC sauce à
l'estragon



Blé BIO



Liégeois chocolat



Mardi

Végétarien

Salade de lentilles et fêta



Omelette BBC



Epinards béchamel



Fruit de saison BIO*



Mercredi

Soupe printanière vache qui rit
(Petits pois, crème, pdt, vache qui rit)



Sauté de bœuf RAV sauce
épices



Riz BIO et carottes BIO



Fruit de saison BIO*



Jeudi

Pomelos et sucre

Marmite de poisson MSC à la
crème



Purée de butternut et
emmental râpé



Gâteau maison marbré à la
Noix de coco



Vendredi

Rillettes de sardine

Emincé de poulet BIO au jus



Haricots verts et pommes de
terre ail et persil



Fromage blanc aromatisé



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 30 mars au 3 avril 2026

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

Repas du printemps

Lundi

Carottes râpées BIO vinaigrette
au miel



Rôti de porc LR BBC sauce
moutarde



Rôti de dinde sauce moutarde



Lentilles au jus

Mousse au chocolat



Mardi

Filet de colin MSC sauce à
l'aneth



Brocolis BIO et penne BIO



Yaourt nature BIO et sucre*



Fruit de saison BIO*



Mercredi

Végétarien

Nuggets de blé

Petit pois carottes



Riz BIO



Saint Paulin



Fruit de saison BIO*



Lait nature

Pain au chocolat

Compote de pomme fraise

Jeudi

Salade cocotte et emmental
(Œuf dur, croûtons, salade iceberg,
vinaigrette)



Navarin d'agneau FR



Pommes de terre persillées



Tiramisu



Chocolat de Pâques

Vendredi

Végétarien

Chou rouge BIO vinaigrette



Curry de pois chiche
(Lait de coco, courgettes BIO, pois
chiche, dés de tomate)



Semoule BIO



Petit suisse aromatisé



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 6 au 10 avril 2026

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Végétarien

Férié

Salade iceberg et mimolette
vinaigrette



Sauté de veau aux olives



Purée de haricots verts



Fruit de saison BIO*



Marmite d'Eglefin sauce aurore



Fondue de poireau et tortis BIO



Emmental



Fruit de saison BIO*



Endives sauce fromage blanc
ciboulette



Steak haché BIO au jus



Frites

Yaourt BIO aromatisé



Carottes râpées BIO et mozza
vinaigrette



Omelette BBC



Duo de brocoli BIO et choux-
fleurs



Semoule BIO



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 13 au 17 avril 2026

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



Lundi

Végétarien

Hachis végétarien
(pois et fèves BIO, purée de
pommes de terre et patate douce)



Salade verte vinaigrette



Camembert



Fruit de saison BIO*



Mardi

Salade iceberg et emmental
vinaigrette



Sauté de porc LR BBC sauce
caramel



Sauté de dinde sauce caramel



Haricots beurre persillés



Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre*



Mercredi

Sauté de bœuf RAV sauce
paprika



Carottes BIO aux épices et
pommes de terre



Saint Nectaire AOP*



Fruit de saison BIO*



Jus

Croissant

Yaourt aromatisé

Jeudi

Végétarien

Coleslaw BIO



Croc fromage

Coquillettes semi-complètes
BIO locales et emmental râpé



Crème dessert chocolat



Vendredi

Choux-fleurs fleurette
vinaigrette fromage blanc
ciboulette



Filet de colin MSC sauce oseille



Purée de potiron et emmental
râpé



Gâteaux aux raisins secs



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 20 au 24 avril 2026

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

Lundi

Radis BIO* et beurre



Rôti de bœuf BIO sauce miel moutarde



Blé BIO aux petits légumes



Liégeois chocolat



Lait nature

Madeleines

Fruit de saison

Mardi

Salade de fusillis BIO à l'orientale et fêta



Filet de colin MSC sauce aurore



Haricots verts persillés



Semoule BIO



Compote de pomme banane



Fruit de saison

Pain et pâte à tartiner

Grenadine

Mercredi

Carottes BIO râpées vinaigrette



Sauté de poulet BIO à la Basquaise



Riz BIO



Yaourt nature BIO* et sucre



Fromage blanc nature et sucre

Sablés de retz

Fruit de saison

Jeudi

Végétarien

Œuf dur mayonnaise



Gnocchettis BIO sauce au pesto et emmental râpé



Fruit de saison BIO*



Lait nature

Pain au chocolat

Compote de pomme

Vendredi

Calamars à la romaine et sauce tartare

Purée de courgettes BIO



Cantal AOP*



Fruit de saison BIO*



Jus d'orange

Pain et beurre

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 27 avril au 1^{er} mai 2026

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



Lundi

Feuilleté chèvre miel



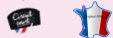
Filet de lieu MSC sauce crème ciboulette



Epinards béchamel



Pommes de terre



Fruit de saison BIO*



Lait chocolat

Cake fourré abricot

Compote de pomme poire

Mardi

Salade iceberg et emmental vinaigrette



Sauté de veau marengo



Brocolis BIO



Semoule BIO



Tarte au chocolat



Fromage blanc nature et sucre

Pain et beurre

Fruit de saison

Mercredi

Végétarien



Quiche chèvre courgettes BIO



Salade verte vinaigrette



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO*



Compote de pomme fraise

Pain et barre de chocolat

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Végétarien



Céleri BIO vinaigrette au miel et mozzarella



Omelette BBC



Purée de carottes BIO



Crème dessert vanille



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

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.

