

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 28 avril au 2 mai 2025



Lundi

Rôti de veau sauce Normande



Brocolis BIO



Blé BIO



Saint Nectaire AOP*



Fruit de saison BIO*



Mardi



Coleslaw BIO



Gnochetis BIO aux pois cassés
sauce pesto et emmental râpé



Gâteau ardéchois maison
(crème de marron)



Mercredi

Feuilleté chèvre miel



Filet de lieu MSC sauce aurore



Haricots verts persillés



Fruit de saison BIO



Jeudi

Vendredi

Tomates BIO et mozzarella
vinaigrette



Cordon bleu



Petit pois carotte



Fruit de saison BIO*



Jus de pomme

Chausson aux pommes

Yaourt nature et sucre

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

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

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Ville de Palaiseau

Menu du 5 au 9 mai 2025



Lundi

Salade verte vinaigrette et
mimolette

Marmite d'Eglefin MSC



Semoule BIO



Liégeois vanille



Mardi

Salade de penne BIO au pesto



Sauté de bœuf BIO sauce aux
oignons



Courgettes BIO persillées



Fruit de saison BIO*



Mercredi



Carottes râpées BIO vinaigrette



Omelette BBC



Pomme noisette

Yaourt aromatisé BIO



Lait
Pain et barre de chocolat
Fruit de saison

Jeudi

Férié

Vendredi



Pané végétarien épinards
emmental

Riz BIO aux petits légumes



Saint Paulin



Fruit de saison BIO*



Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

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

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.



Ville de Palaiseau

Menu du 12 au 16 mai 2025

*Un giro in Italia**



Lundi

Mardi

La Sicile

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Repas anglophone

Salade de lentilles
(Lentilles, tomates, oignons, persil)



Gratin de pommes de terre
béchamel



Emmental râpé

épinards

Fruit de saison BIO*



Salade Sicilienne
(Salade verte, olives vertes, oignon, thym,
tomates, thon et vinaigrette balsamique)



Filet de lieu sauce MSC Sicilienne
(Tomates cerises, sauce tomate, capres,
olives noires, huile d'olive)



Fusillis BIO aux brocolis BIO, huile
d'olive et parmesan



Gâteau au citron et aux
amandes



Rôti de bœuf HVE sauce tartare



Carottes épicées BIO



Boulghour BIO



Samos

Fruit de saison BIO



Grenadine
Pain au lait et pâte à tartiner
Compote de pomme

Tomate BIO basilic vinaigrette à
part*



Jambon de porc LR



Jambon de dinde



Purée de courgettes Bio et pomme



Cocktail de fruit

Poisson pané



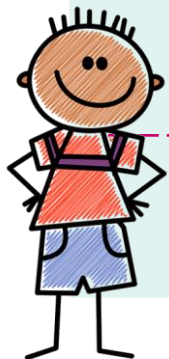
Frites

Tarte à la myrtille

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

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

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit. * Un tour en Italie



Ville de Palaiseau

Menu du 19 au 23 mai 2025



Lundi

Rôti de veau BIO sauce fromage blanc curry



Potatoes

Emmental



Fruit de saison BIO*



Mardi



Salade verte vinaigrette et emmental



Curry de lentilles



Riz BIO



Yaourt aromatisé Bio



Mercredi

Sauté de poulet BIO sauce crème ciboulette



Ratatouille BIO



Semoule BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Pain et confiture

Fromage blanc aromatisé

Jeudi



Tomate BIO mozzarella vinaigrette



Egrené de soja BIO bolognaise



Pennes BIO et emmental râpé



Mousse au chocolat



Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



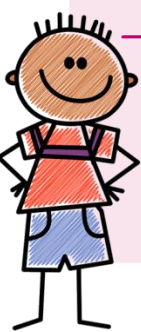
Filet de lieu frais MSC sauce oseille



Purée de brocolis BIO



Fruit de saison BIO*



Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

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

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.



Ville de Palaiseau



Menu du 26 au 30 mai 2025



Lundi

Blanquette de cabillaud MSC



Blé BIO aux petits légumes



Saint Paulin



Fruit de saison BIO*



Mardi

Végétarien



Hachis végétarien de lentilles
(Pommes de terre et patate douce)



Salade verte vinaigrette



Coulommiers



Crème dessert vanille



Mercredi

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



Sauté de bœuf HVE sauce
paprika et fromage blanc



Haricots beurres persillés



Riz BIO



Brownies et crème anglaise



Jeudi

Férié

Vendredi

Burger party
(steak haché BIO)



Salade verte et tomate



Pomme noisette

Cheddar

Pêche au sirop



Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

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

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Ville de Palaiseau

Menu du 2 au 6 juin 2025



Lundi

Salade de fusillis BIO à l'orientale
(Fusillis BIO, tomate, raisin sec, pois chiche)



Rôti de porc LR BBC



Rôti de dinde



Courgettes BIO persillées



Fruit de saison



Mardi

Sauté de bœuf BIO sauce aux
oignons



Purée de carottes BIO



Carré de l'est



Melon BIO*



Mercredi



Nuggets de blé

Semoule BIO



Montcadi

Fruit de saison BIO



Jeudi

Tomate BIO vinaigrette à part*



Filet de lieu MSC sauce aurore



Coquillettes BIO et emmental râpé



Liégeois chocolat



Vendredi

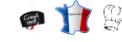
Salade verte vinaigrette et
croutons



Omelette BBC



Épinards béchamel



Gâteaux aux pommes



Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

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

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Ville de Palaiseau

Menu du 9 au 13 juin 2025



Lundi

Férié

Mardi

Pastèque BIO*



Marmite d'Eglefin MSC sauce
oseille



Ratatouille BIO



Pommes de terre



Semoule au lait

Mercredi

Rôti de bœuf RAV sauce javar



Choux de Bruxelles à la crème



Riz BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Lait nature
Pain et confiture
Fruit de saison

Jeudi

Végétarien



Concombre BIO sauce bulgare



Egrené végétarien BIO sauce
bolognaise
(pois féverolles)



Fusillis BIO et emmental râpé



Fromage blanc nature



Vendredi

Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Samos

Fruit de saison



Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

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

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.



Ville de Palaiseau

Menu du 16 au 20 juin 2025



Lundi Végétarien



Feuilleté au fromage

Légumes à l'orientale
(Courgettes BIO, carottes BIO, navet,
épices couscous, oignons)



Semoule BIO



Fruit de saison



Mardi

Salade de penne BIO au pesto et
emmental



Sauté de veau BIO sauce
moutarde



Haricots verts persillées



Fruit de saison BIO*



Mercredi Végétarien

Melon BIO



Boulettes de lentilles et sarrasin
sauce aux épices



Blé BIO aux petits légumes



Petit suisse aromatisé



Fromage blanc aromatisé

Pain et barre de chocolat

Jus d'orange

Un giro in Italia*

Le Piémont et
la Lombardie

Tomate BIO basilic, mozzarella et
vinaigrette balsamique



Escalope de dinde Viennoise
sauce tomate



Riz BIO façon Milanaise



Gâteau aux raisins secs
(sucre glace)



Vendredi

Cervelas et cornichon



Roulade de volaille et cornichon

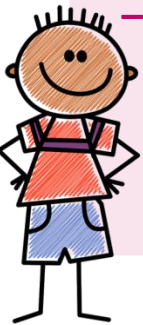


Filet de colin MSC sauce curry
fromage blanc



Petit pois carotte

Gélifié vanille



Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

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

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Ville de Palaiseau

Menu du 23 au 27 juin 2025



Lundi

Rôti de bœuf RAV et sauce tartare



Ratatouille BIO



Semoule BIO



Saint Nectaire AOP*



Fruit de saison BIO*



Mardi

Gratin de penne BIO au saumon ASC et emmental râpé



Salade verte vinaigrette



Cantal AOP*



Pastèque BIO*



Mercredi

Salade verte et croûtons

Sauté de poulet BIO sauce Napolitaine



Chou-fleur béchamel



Pommes de terre

Crème dessert vanille



Emmental

Pain

Compote de pomme

Jeudi



Quiche courgette chèvre



Riz BIO cantonais végétarien
(Riz BIO, petits pois, omelette, oignons)



Carottes BIO fondantes



Fruit de saison



Vendredi

Concombre BIO sauce bulgare

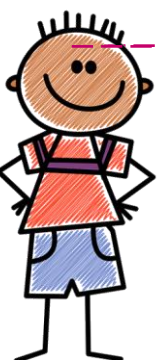


Calamar à la romaine et sauce tartare

Purée de brocolis BIO



Fromage blanc nature



Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

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

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.



Ville de Palaiseau

Menu du 30 juin au 4 juillet 2025

Lundi

Melon BIO*



Carbonara de porc



Carbonara de dinde



Fusillis BIO et emmental râpé



Tiramisu au spéculoos



Mardi

Végétarien



Hachis végétarien BIO
(égrené de pois féverolles)



Salade verte vinaigrette



Yaourt nature BIO*



Fruit de saison BIO*



Mercredi

Rôti de veau



Epinards à la crème



Riz BIO



Camembert



Fruit de saison BIO



Crème dessert chocolat
Pain et barre de chocolat
Jus d'orange

Jeudi

Tomate BIO et emmental



Blanquette de cabillaud MSC



Courgettes persillées BIO



Mousse au chocolat



Vendredi

Pastèque BIO*



Hot dog party
(aiguillettes de blé)

Frites

Cheddar

Fruit de saison



Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

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

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

