

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Haute valeur environnementale



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



Circuit court



Label Rouge



Certification Environnementale
Niveau 2



Commerce équitable



Ville de Palaiseau

Menu du 2 au 6 novembre 2026



Lundi

Carottes râpées BIO vinaigrette
au miel



Filet de daurade MSC sauce
tomate



Blé BIO
AB
Brocolis BIO
AB

Ile flottante



Mardi

Sauté de bœuf BIO sauce
chasseur



Riz BIO
AB
Fondue de poireaux



Brie

Fruit de saison BIO



Mercredi

Salade de pâtes BIO, maïs et
mozzarella



Saucisse de porc au jus



Saucisse de volaille au jus



Lentilles au jus



Carottes BIO fondantes



Fruit de saison BIO



Jeudi



Omelette BBC



Haricots verts



semoule BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Vendredi

Radis BIO et beurre



Cordon bleu



Pennes BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre



Gouda
Pain

Jus d'ananas

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 9 au 13 novembre 2026



Lundi

Endives vinaigrette
Et dés d'emmental



Sauté de poulet BIO sauce
moutarde



Haricots blancs à la tomate



Fruit de saison BIO



Mardi



Pomelos et sucre

Seitan BIO à la provençale



Riz BIO



Epinards béchamel



Crème dessert vanille



Mercredi

Férié

Jeudi

Céleri BIO rémoulade



Risotto de coquillettes BIO au
jambon (porc)



Risotto de coquillettes BIO au
jambon (dinde)



Fromage blanc nature et sucre



Vendredi

Filet de lieu **frais** MSC sauce
aneth



Pommes de terre vapeur et
Poêlée d'antan (carottes BIO,
panais et navets)



Pont l'Evêque 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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Palaiseau

Menu du 16 au 20 novembre 2026



Lundi



Mardi

Nouvelle-Calédonie

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Radis BIO et beurre



Hachis végétarien aux lentilles



Salade de choux blanc BIO et carottes BIO à la noix de coco râpé



Emincé de bœuf à la noix de coco



Patate douce rôti au miel



Potage aux légumes frais BIO Et vache qui rit



Rôti de bœuf RAV à la dijonnaise



Semoule BIO



Brunoise de légumes



Carottes râpées BIO vinaigrette au miel



Tartiflette (porc)



Tartiflette (dinde)



Salade verte



Chou rouge BIO et dés d'emmental



Filet de daurade MSC sauce Napolitaine



Coquillettes semi complète BIO



Poêlée de butternut ail et persil



Flan nappé caramel



Banane BIO et miel



Fruit de saison BIO



Purée de pomme poire



Gâteau au citron maison



Lait chocolat
Sablé de Retz
Compote de pomme

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 novembre 2026



Lundi



Céleri BIO vinaigrette



Légumes à l'orientale
(Pois chiche, *carottes BIO*, navets,
butternut, oignons, épices couscous)



Semoule BIO



Yaourt Nature BIO



Mardi

Filet de poisson pané MSC et
citron



Carottes BIO fondantes
Boulgour BIO



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Mercredi

Sauté de poulet BIO à la crème
d'ail



Pennes BIO et emmental râpé



Haricots verts



Vache qui rit



Fruit de saison BIO



Jeudi



Salade verte et dés
d'emmental



Hachis végétarien à l'égrené
de pois féverolles BIO



Fruit de saison BIO



Vendredi

Marmite d'Eglefin MSC



Riz BIO



Epinards à la crème



Saint Paulin



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 30 novembre au 4 décembre 2026



Lundi

Choucroute (porc)



Choucroute (dinde)



Chou blanc choucroute et
pommes de terre



Cantal AOP



Purée de pomme pêche



Mardi

Végétarien

Radis BIO et beurre



Bolognaise de lentilles et
carottes BIO



Spaghettis BIO et emmental
râpé



Fruit de saison BIO



Mercredi

Potage parmentier
et vache qui rit
(pommes de terre et poireaux)



Filet de colin MSC sauce citron



Semoule BIO



Brocolis BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain au lait et barre de chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Salade verte vinaigrette et
mozzarella



Rôti de veau FR sauce
marengo



Blé BIO aux petits légumes



Poire au sirop

Vendredi

Boulettes de bœuf BIO sauce
barbecue



Potatoes

Yaourt nature BIO et sucre



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 7 au 11 décembre 2026



Lundi *Végétarien*

Céleri BIO rémoulade



Chili sin carne



Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Mardi

Velouté de patates douces et carottes BIO et vache qui rit



Gratin de pennes BIO et saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Fruit de saison BIO



Mercredi

Sauté de bœuf RAV sauce normande



Blé BIO



Brocolis BIO



Carré de l'Est



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain au chocolat

Compote Pomme Banane

Jeudi *Végétarien*

Carottes râpées BIO vinaigrette à la ciboulette et dés d'emmental



Pavé poireau sarrasin au jus



Frites et ketchup

Cocktail de fruit au sirop

Vendredi

Salade verte et fêta



Calamar à la romaine et sauce tartare

Semoule BIO



Petits légumes

Gâteau aux pommes



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 14 au 18 décembre 2026



Lundi

Coleslaw BIO
AB Circuits Gourmets

Filet de lieu MSC sauce oseille



Purée de brocolis BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Mardi

Endives vinaigrette et dés d'emmental



Sauté de bœuf HVE bourguignon



Riz BIO



Carottes BIO fondantes



Fruit de saison BIO



Mercredi

Velouté potiron et vache qui rit



Filet de poisson pané MSC et citron



Boulgour BIO



Epinards à la crème



Riz au lait



Jeudi



*Repas
de fin d'année*



Vendredi



Radis BIO et beurre
AB Circuits Gourmets

Omelette BBC



Fusillis BIO et emmental râpé



Butternut ail et persil



Mousse au chocolat au lait



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 21 au 25 décembre 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Marmite de colin MSC sauce aurore



Riz BIO



Poêlée d'antan (carottes BIO, panais et navets)



Brie



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre
Cake au citron maison
Jus de raisin

Jambon de porc LR et cornichons



Jambon de dinde et cornichons



Pommes de terre vapeur



Fromage à raclette



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre
Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison BIO

Céleri BIO sauce tartare



Rôti de veau FR sauce Normande



Boulgour BIO



Carottes BIO aux épices



Liégeois vanille



Petits suisses aromatisés
Pain et beurre
Fruit de saison

Quiche chèvre potiron



Salade verte vinaigrette



Fromage blanc aromatisé

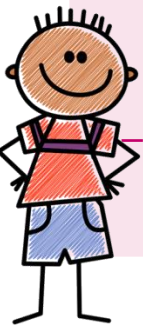


Fruit de saison BIO



Lait nature
Pain au chocolat
Compote de pomme

Joyeux Noël !



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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Palaiseau

Menu du 28 décembre 2026 au 1^{er} janvier 2027



Lundi

Salade iceberg et mimolette



Potée de chou à la dinde BIO



Légumes de la potée
(chou, oignons, carotte BIO et
pommes de terre)



Abricots au sirop

Lait chocolat
P'tit moelleux marbré
Fruit de saison BIO

Mardi

Feuilleté chèvre miel



Filet de lieu MSC sauce curry
coco



Coquillettes BIO et emmental
râpé



Butternut ail et persil



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé
Pain au lait et barre de chocolat
Jus de pomme

Mercredi

Sauté de bœuf BIO sauce aux
épices



Riz BIO



Brocolis BIO



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre
Pain
Samos

Jeudi

Hot dog party
(pain hot dog, saucisse de volaille,
cheddar et ketchup)



Frites et mayonnaise

Fruit de saison BIO



Lait nature
Pain et confiture
Purée de pomme fraise

Vendredi



Bonne année
2027 !



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.