

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



Circuit court origine France



Label Rouge



Certification Environnementale
Niveau 2



Ville de Palaiseau

Menu du 6 au 10 juillet 2026



Espagne



Lundi

Pastèque BIO



Sauté de bœuf BIO sauce au miel



Haricots verts persillés



Semoule BIO



Gâteau aux pommes et crème anglaise



Lait chocolat
Pain et beurre
Fruit de saison

Mardi



Végétarien

Hachis végétarien de pois féverolles BIO



Salade verte vinaigrette



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Jus de pomme
Madeleines
Fromage blanc aromatisé

Mercredi

Feuilleté chèvre miel



Filet de poisson pané MSC et citron



Courgettes BIO à la provençale



Pommes de terre vapeur



Fruit de saison



Lait nature
Cake marbré maison
Compote de pomme fraïse

Jeudi

Paëlla
(pilon de poulet BIO, chorizo, ail, épices paella)



Paëlla sans porc

(pilon de poulet BIO, merguez, ail, épices paella)



Riz BIO Paëlla

(riz BIO, petits pois, poivrons, oignons)



Mont cadî

Melon BIO d'Espagne



Fruit de saison
Pain au chocolat
Yaourt aromatisé

Vendredi

Salade verte et mimolette



Rôti de porc LR BBC et mayonnaise



Rôti de dinde et mayonnaise



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



Cône vanille

Yaourt nature et sucre
Pain et confiture
Fruit de saison



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 juillet 2026



Lundi

Rôti de veau sauce Normande



Brocolis et pommes de terre persillées



Saint Paulin



Melon BIO



Lait nature
Cake fourré fraise
Fruit de saison

Mardi

Mercredi

Salade de pâtes BIO au surimi et mozzarella



Filet de lieu MSC sauce brunoise



Ratatouille BIO



Fruit de saison BIO



Jus multifruits
Pain et pâte à tartiner
Petit suisse nature et sucre



Etats-Unis

Jeudi

Tomates et salade



Burger party aiguillette de blé



Frites et ketchup

Cheddar



Brownies



Fromage blanc nature et
Pain et beurre
Fruit de saison

Vendredi

Pastèque BIO



Bolognaise de lentilles
(Lentilles, carottes BIO, sauce tomate)



Pennes BIO et emmental râpé



Pot de glace vanille chocolat



Lait chocolat
Cake nature maison
Compote de pomme



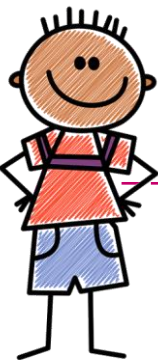
Végétarien



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 20 au 24 juillet 2026



Lundi

Pastèque BIO



Marmite de dorade sébaste
sauce crème



Purée de courgettes BIO



Crème dessert vanille



Lait nature
Cake fourré abricot
Fruit de saison

Mardi

Concombres BIO sauce
vinaigrette



Rôti de bœuf et sauce tartare



Haricots beurres persillés



Semoule BIO



Flan pâtissier

Fruit de saison
Pain et beurre
Petit suisse nature et sucre

Mercredi



Piémontaise sans viande
(Pommes de terre, tomates,
mayonnaise, œufs durs, sauce salade)



Omelette BBC



Carottes BIO aux épices



Blé BIO



Fruit de saison



Jus d'orange
Croissant
Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et
cornichon



Gratin de macaronis BIO au
saumon ASC



Emmental râpé

Fruit de saison



Yaourt aromatisé
Pain et pâte à tartiner
Compote de pomme poire

Menu pizza
Vendredi



Salade verte et maïs
vinaigrette



Pizza aux 3 fromages



Cône chocolat



Lait nature
Cake au citron maison
Fruit de saison



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 au 31 juillet 2026



Menu oriental

Lundi

Melon BIO



Couscous
(Merguez, sauce aux épices
couscous)



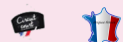
Semoule BIO



Légumes couscous



Petit suisse nature et miel



Fromage blanc nature et sucre
Pain et beurre
Fruit de saison

Mardi

Salade verte et emmental



Marmite d'Eglefin MSC



Coquillettes BIO et fromage
râpé et brocolis



Bounty maison



Lait nature
Cake fourré fraise
Fruit de saison

Mercredi

Rôti de veau et mayonnaise



Ratatouille BIO



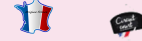
Blé BIO



Camembert



Fruit de saison



Jus d'orange
Pain et barre de chocolat
Petit suisse aromatisé

Jeudi

Cordon bleu



Purée de pommes de terre



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Fruit de saison
Cake maison à la fleur d'oranger
Yaourt nature et sucre

Vendredi *Végétarien*

Tomates BIO et mozzarella
vinaigrette



Quiche courgettes BIO et
chèvre maison



Salade verte vinaigrette



Mister freeze



Lait chocolat
Pain et confiture
Fruit de saison



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 3 au 7 août 2026



Lundi

Tzatziki de concombres BIO



Rôti de bœuf HVE sauce
barbecue



Pavé de poireaux sarrasin
sauce barbecue

Salade de penne BIO
(Pennes BIO, tomates BIO, ciboulette,
sauce salade)



Pot de glace vanille fraise

Lait nature
Madeleines
Fruit de saison

Mardi



Végétarien

Curry de pois chiche BIO



Riz BIO



Samos

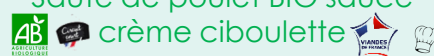
Pastèque BIO



Jus de pomme
Croissant
Yaourt aromatisé

Mercredi

Sauté de poulet BIO sauce
crème ciboulette



Haricots verts persillés



Boullghour BIO



Gouda

Fruit de saison BIO



Jus de citron
Pain et barre de chocolat
Petit suisse nature et sucre

Jeudi



Végétarien

Œuf dur et mayonnaise



Macaronis BIO and cheese
crème de courgettes et basilic



Fruit de saison



Fromage blanc nature et sucre
Pain et confiture
Compote de pomme

Vendredi

Tomates BIO vinaigrette



Poisson pané MSC et citron



Petits pois carottes



Crème dessert vanille



Lait nature
Cake maison marbré
Fruit de saison



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 10 au 14 août 2026



Lundi

Salade de penne BIO au pesto
(Penne BIO, pesto, mozzarella, tomates, olives noires)



Filet de colin MSC sauce oseille



Poêlée estivale BIO
(Carottes BIO, aubergine BIO et haricots verts)



Pommes de terre vapeur



Fruit de saison



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Compote de pomme

Mardi

Végétarien



Ratatouille BIO et semoule BIO



Brie



Fruit de saison BIO



Fruit de saison

Cake maison à la fleur d'oranger

Fromage blanc nature et sucre

Mercredi

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



Sauté de veau sauce curry et fromage blanc



Carottes BIO fondantes et riz BIO



Fromage blanc aromatisé



Petit suisse aromatisé

Pain et confiture

Fruit de saison

Menu Hot dog



Jeudi

Saucisse de volaille et pain hot dog

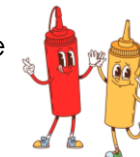


Potatoes et mayonnaise

Salade iceberg

Cheddar

Cône vanille



Jus multifruits

Cake fourré abricot

Yaourt aromatisé

Vendredi

Melon BIO



Nuggets de poulet



Purée de courgettes BIO



Gâteau au chocolat et crème anglaise



Lait nature

Pain et beurre

fruit de saison



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 17 au 21 août 2026



Lundi



Salade verte et croûtons
vinaigrette  

Dahl de lentilles
(Lentilles, patate douce, *carottes BIO*,
oignons, lait de coco, curry, cannelle)



Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Lait chocolat
Gâteau nature maison
Compote de pomme poire

Mardi

Feuilleté camembert



Filet de lieu MSC sauce curry



Courgettes BIO persillées



Boulghour BIO



Fruit de saison



Fromage blanc nature et sucre
Pain et beurre
Jus de pomme

Mercredi

Rôti de veau sauce moutarde



Purée de brocolis



Emmental



Fruit de saison



Lait nature
Pain au chocolat
Compote de pomme fraise

Jeudi

Pastèque BIO



Bolognaise pois féveroles BIO



Macaronis BIO et emmental
râpé



Bâtonnet chocolat

Petit suisse aromatisé
Sablé de Retz
fruit de saison

Vendredi

Tomates BIO et maïs vinaigrette



Calamar à la romaine et citron

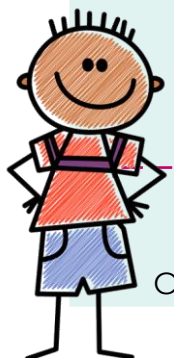
Pommes de terre et haricots
verts persillés



Mousse au chocolat au lait



Fruit de saison
Pain et confiture
Yaourt 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 24 au 28 août 2026



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Hachis végétarien de lentilles



Salade verte vinaigrette



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison



Jus de raisin
Pain et beurre
Yaourt aromatisé

Melon BIO



Sauté de bœuf RAV à la provençale



Purée de carottes BIO



Mister freeze

Lait nature
Cake fourré chocolat
Fruit de saison

Tomates BIO mozzarella vinaigrette



Jambon de porc LR
Blanc de volaille



Coquillette BIO et fromage râpé



Gâteau noix de coco



Petit suisse nature et sucre
Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison

Escalope viennoise et sauce tomate



Haricots beurres



Riz BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison



Fruit de saison
Croissant
Fromage blanc aromatisé

Marmite de dorade sébaste
MSC sauce crème



Ratatouille BIO et pommes de terre



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Lait nature
Cake marbré maison
Fruit de saison



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