

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 31 août au 4 septembre 2026



Lundi

Mardi

Végétarien

Mercredi

Jeudi

Vive la rentrée!

Vendredi

Salade Iceberg et des
d'emmental



Omelette



Pennes BIO et emmental râpé



Liégeois chocolat



Poisson pané MSC et citron



Haricots verts persillées



Semoule BIO



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Gâteau nature maison

Purée de pomme

Melon BIO



Nuggets de poulet



Frites et ketchup

Mousse au chocolat



Concombres BIO sauce bulgare



Sauté de bœuf RAV sauce aux
olives



Brocolis BIO



Gâteau aux pommes 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 7 au 11 septembre 2026



Lundi



Végétarien

Hachis végétarien de lentilles



Salade verte vinaigrette



Emmental



Melon BIO



Mardi

Marmite d'Eglefin sauce aurore



Blé BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Cocktail de fruit

Mercredi

Crêpe au fromage



Rôti de veau sauce Normande



Épinards béchamel et
pommes de terre



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Pain au chocolat

Fromage blanc aromatisé

Jeudi



Végétarien

Tomates BIO vinaigrette au basilic



Boulettes de bœuf BIO sauce
calabraise

(Sauce tomate, basilic, oignons, ail)



Spaghettis BIO et emmental râpé



Crème dessert vanille



Vendredi

Salade de pommes de terre aux
échalotes et mozzarella



Croc fromage

Carottes BIO fondantes aux épices



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 14 au 18 septembre 2026



Lundi

Sauté de bœuf HVE sauce aux oignons



Pommes de terre persillées et haricots beures



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Mardi Végétarien

Pastèque BIO



Légumes à l'orientale
(Carottes BIO, butternut BIO, navets, pois chiche)



Semoule BIO



Liégeois vanille



Mercredi

Salade verte vinaigrette et croûtons



Filet de dorade sébaste MSC sauce oseille



Purée de courgettes BIO



Semoule au lait



La Polynésie Française



Jeudi

Salade de crudité Polynésienne
(lait de coco, citron, piment doux, carottes BIO, concombres BIO, tomates, et dés d'emmental)



Poulet BIO coco à la Polynésienne
(poulet BIO, carottes BIO, lait de coco, gingembre, ail, curry)



Riz BIO auréa
(riz BIO, patate douce, curcuma, persil, oignon)



Gâteau à l'ananas



Vendredi

Filet de colin MSC pané et citron



Ratatouille BIO



Boulghour BIO



Pointe de brie



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 21 au 25 septembre 2026



Lundi

Tomates BIO vinaigrette
balsamique et mozzarella



Filet de lieu frais sauce au citron



Tortis BIO aux brocolis BIO,
emmental râpé



Fruit de saison BIO



Mardi

Concombres BIO fromage blanc
ciboulette



Rôti de dinde et sauce barbecue



Purée de carottes BIO



Mousse au chocolat au lait



Mercredi

Sauté de veau sauce marengo



Courgettes BIO persillées



Pommes de terre



Coulommiers



Fruit de saison BIO



Lait nature

Croissant

Purée de pomme fraise

Jeudi

Végétarien

Chili sin carne
(égrené de pois féveroles BIO et haricots
rouges)



Riz BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Vendredi Végétarien

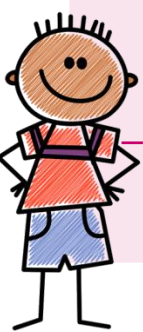
Salade verte, emmental et
vinaigrette



Nuggets de blé sauce tartare

Potatoes

Purée 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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Palaiseau

Menu du 28 septembre au 2 octobre 2026

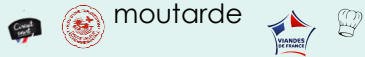


Lundi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Rôti de bœuf HVE sauce miel
moutarde



Blé BIO



Gélatifié vanille



Mardi

Macédoine mayonnaise

Gratin de penne BIO au saumon



Fruit de saison BIO



Mercredi

Steak haché BIO au jus



Pavé végétarien poireaux sarrasin

Brocolis BIO



Pommes de terre vapeur



Montcadi

Fruit de saison BIO



Jeudi



Taboulé BIO



Omelette



Purée de courgettes BIO et
emmental râpé



Fruit de saison BIO



Vendredi

Salade verte et fêta



Filet de colin MSC pané et citron



Haricots verts persillés



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 5 au 9 octobre 2026



Lundi

Végétarien

Radis BIO et beurre



Hachis végétarien de patate douce et pois féveroles BIO



Salade verte vinaigrette



Liégeois chocolat



Mardi

Céleri BIO sauce au miel



Emincé de poulet BIO sauce barbecue



Semoule BIO



Julienne de légumes

Yaourt nature BIO et sucre



Mercredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Filet de colin MSC sauce aurore



Purée de haricots verts et emmental râpé



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Cake fourré fraise

Purée de pomme

Le Grand Repas
Jeudi

Colombo de veau



Quinoa BIO



Fromage blanc nature et sucre



Reine Claude



Vendredi

Végétarien

Carottes râpées BIO, maïs vinaigrette et mimolette



Pavé végétarien épinards emmental

Coquillettes BIO semi-complètes et emmental râpé



Cocktail de fruit



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 octobre 2026



LES LÉGUMINEUSES PARTENT À L'AVENTURE

Lundi



Salade de haricots blancs



Filet de dorade sébaste MSC
sauce citron



Carottes BIO fondantes aux épices



Fruit de saison BIO



Mardi *Végétarien*



Salade verte et emmental
vinaigrette



Haricots rouges sauce mafé
(Haricots rouges, sauce tomate, beurre de
cacahuète, ail, jus de citron)



Riz BIO



Crème dessert vanille



Mercredi

Velouté de pois cassé et vache
qui rit



Sauté de bœuf BIO aux oignons



Haricots beurres persillés



Fruit de saison BIO



Lait nature
Gâteau maison aux pépites de
chocolat
Purée de pomme

Jeudi



Coleslaw BIO



Rôti de porc sauce diable



Rôti de dinde sauce diable



Purée de butternut BIO



Brownies à la farine de pois chiche



Vendredi

Endives sauce fromage blanc
ciboulette



Boulettes de bœuf BIO sauce
épices



Lentilles à la marocaine
(Lentilles, carottes BIO, tomates, oignons,
persil, cumin, paprika, gingembre)



Yaourt nature BIO 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 19 au 23 octobre 2026



Lundi

Mardi

Mercredi



Végétarien

Jeudi

Vendredi



Végétarien

Velouté de potiron BIO



Marmite de colin MSC sauce
crème



Blé BIO



Julienne de légumes

Fruit de saison BIO



Samos

Pain

Fruit de saison

Radis BIO et beurre



Rôti de bœuf BIO au jus



Fusillis BIO et emmental râpé



Flan nappé caramel



Lait chocolat

Cake fourré abricot

Purée de pomme poire

Burger party végétarienne
(Pavé végétarien, salade iceberg, tomate,
cheddar)



Frites

Cocktail de fruit

Jus d'ananas

Pain au chocolat

Yaourt nature et sucre

Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Carré de l'Est



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

Carottes râpées BIO vinaigrette jus
de citron



Omelette



Epinards béchamel et riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Yaourt aromatisé

Gâteau nature 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 26 au 30 octobre 2026



Lundi

Céleri BIO rémoulade



Rôti de veau FR sauce Normande



Riz BIO et brocolis BIO



Petit suisse aromatisé



Lait nature
Pain et confiture
Fruit de saison

Mardi

Salade verte et mimolette
vinaigrette



Filet de lieu MSC sauce estragon



Haricots verts persillés



Semoule au lait



Fruit de saison
Croissant
Yaourt nature et sucre

Mercredi

Potage de légumes frais BIO et
vache qui rit



Escalope viennoise
(volaille)



Croc fromage

Poêlée butternut ail et persil



Fruit de saison BIO



Jus d'orange
Madeleines
Petit suisse nature et sucre

Jeudi



Pizza aux 3 fromages



Salade verte



Yaourt nature BIO et sucre BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature
Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison

Vendredi



HALLOWEEN

Carottes BIO râpées et olives
noires vinaigrette



Chipolatas au jus



Saucisse de volaille au jus



Purée de potiron BIO



Gâteau au chocolat et coulis de
fruits rouges



Pain
Mimolette
Purée 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.



QUADRATURE RESTAURATION