Dans mon assiette il y a …

Recette du chef

Issu de l'agriculture biologique

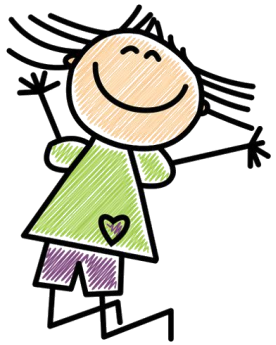
Viande origine France

MSC : pêche durable

Bleu Blanc Cœur

Origine France garantie

Appellation d'origine Contrôlée



Circuit court origine France

Label Rouge

Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale

QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Palaiseau

Menu du 7 au 11 juillet 2025

Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi Pizza Party ! Végétarien	Vendredi Repas froid
Pastèque BIO		Feuilleté chèvre miel	Tomates BIO vinaigrette balsamique	Salade verte et emmental vinaigrette maison
Sauté de bœuf RAV sauce au miel	Chili végétarien	Filet de poisson pané MSC et citron	Pizza margarita	Rôti de porc LR BBC et moutarde Rôti de dinde et moutarde
Haricots verts persillés	Riz BIO	Courgettes BIO à la provençale	Salade verte	Salade de penne BIO au pesto
	Saint Nectaire AOP		Yaourt nature BIO et sucre	
Brownies maison	Fruit de saison BIO	Fruit de saison		Cône vanille
Grenadine Madeleines Fruit de saison	Lait nature Pain et confiture Compote de pomme	Jus de pomme 100% pur jus Pain au chocolat Yaourt nature et sucre	Mimolette Pain Fruit de saison	Fruit de saison Cake citron maison 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.

QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Palaiseau

Menu du 14 au 18 juillet 2025

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Concombre BIO et féta sauce bulgare		
Fête nationale	Rôti de veau sauce Normande	Filet de lieu MSC sauce brunoise	Hachis végétarien à l'égrené de pois féveroles BIO	Steak haché BIO au jus
	Brocolis	Ratatouille BIO	Salade verte	Epinard béchamel
	Pomme de terre persillées	Riz BIO		Farfalles BIO
	Saint Paulin		Cantal AOP	Fromage blanc nature et sucre
	Melon BIO	Pot de glace vanille chocolat	Ile flottante	Fruit de saison
	Lait Pain au lait et confiture Fruit de saison	Compote de pomme Sablés de Retz Fromage nature	Lait Pain et barre de chocolat Fruit de saison	Compote de pomme poire Cake au yaourt maison 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.

QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Palaiseau

Menu du 21 au 25 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Concombres BIO sauce vinaigrette + dés emmental	Piémontaise sans viande	Saucisson à l'ail et cornichon	Salade verte et tomate
			Roulade de volaille et cornichon	
Marmite de colin MSC sauce crème	Rôti de bœuf HVE et sauce tartare	Omelette BBC	Gratin de macaronis BIO au saumon ASC emmental râpé	Burger party végé *(pavé végétarien)*
Purée de courgette BIO	Haricots beurres persillés	Carottes BIO aux épices	Emmental râpé	Frites et ketchup
Tomme blanche				Cheddar
Pastèque BIO	Flan maison	Fruit de saison	Fruit de saison	Cône vanille
Lait nature Cake fourré fraise Compote de pomme poire	Arlequin Pain et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre	Lait chocolat Cake maison aux pépites de chocolat Fruit de saison	Grenadine Croissant Compote de pomme	Samos Pain Fruit de saison

Végétarien

Burger party !

Végétarien

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 juillet au 1er août 2025

Menu Oriental

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et croutons vinaigrette maison	Melon BIO			Tomates BIO et maïs vinaigrette
Couscous merguez Légumes à l'orientale et pois chiches	Filet de lieu MSC sauce citron	Rôti de veau et mayonnaise	Cordon bleu	Quiche courgettes BIO et chèvre
Semoule BIO et légumes couscous	Coquillettes BIO Brocolis BIO	Ratatouille BIO Blé BIO	Purée de pomme de terre	Salade verte vinaigrette maison
Petit suisse nature et miel	Emmental râpé	Camembert	Saint Nectaire AOP	Yaourt aromatisé BIO
Bounty maison	Fruit de saison	Fruit de saison BIO		
Lait nature Cake marbré maison Compote de pomme fraise	Fruit de saison Chausson aux pommes Grenadine	Jus de pomme 100 pur jus Pain et confiture Fromage blanc aromatisé	Compote de pomme Cake fourré abricot Yaourt nature et sucre	Petit moulé Pain 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 4 au 8 août 2025

Repas froid

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tzatziki de concombres BIO	Pastèque BIO	Œuf dur et mayonnaise		Tomates BIO et féta vinaigrette
Rôti de bœuf HVE sauce barbecue	Blanquette de colin MSC sauce crème	Hachis végétarien de lentilles	Sauté de poulet BIO sauce crème ciboulette	Pavé de poireau sarrasin
Salade de pomme de terre échalotes	Riz BIO Carottes fondantes BIO	Salade verte vinaigrette maison	Haricots verts persillés Boulghour BIO	Fusillis BIO aux petits légumes
	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature BIO et sucre	Saint Nectaire AOP	Emmental râpé
Pot de glace vanille fraise			Fruit de saison	Crème dessert vanille
Compote de pomme fraise Pain et pâte à tartiner Yaourt aromatisé	Fruit de saison Pain Mimolette	Sirop de menthe Pain au chocolat Compote de pomme	Lait nature Cake maison chocolat Fruit de saison	Fromage blanc nature et sucre Madeleines Lait chocolat

Végétarien

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 11 au 15 août 2025

Menu Mexicain !

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade pâtes BIO au pesto	Melon BIO	Salade Grecque BIO *(Concombres BIO, tomates BIO, olives noires, féta, huile d'olive, herbe de Provence)*	Salade Mexicaine *(Haricots rouges, maïs, tomate, cumin et sauce salade)*	
Filet de colin MSC sauce oseille	Omelette BBC	Sauté de bœuf BIO sauce curry et fromage blanc	Egrené de bœuf BIO sauce chili Tortillas	
Poêlée estivale *(carottes BIO, haricots verts et aubergine)*	Ratatouille BIO	Petits pois carotte	Riz BIO Cheddar râpé	Férié
Fruit de saison	Riz au lait	Gâteau au chocolat et crème anglaise	Cône chocolat vanille	
Compote de pomme poire Pain et beurre Petit suisse nature et sucre	Lait nature Cake fourré chocolat Fruit de saison	Grenadine Pain au lait et barre de chocolat Compote de pomme	Lait nature 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.

QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Palaiseau

Menu du 18 au 22 août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien			Finger Food !	Végétarien
Salade verte et croûtons vinaigrette maison	Feuilleté camembert	Thon mayonnaise		Tomates BIO et mozzarella vinaigrette
Dahl de lentilles	Filet de lieu MSC sauce curry	Rôti de veau sauce moutarde	Pilon de poulet BIO sauce barbecue	Aiguillettes blé et carotte sauce barbecue dosette
Riz BIO	Courgettes BIO persillées	Purée de brocolis	Potatoes et ketchup	Macaronis BIO
Yaourt nature BIO et sucre		Emmental râpé	Vache qui rit	Emmental râpé
	Fruit de saison	Fruit de saison	Pastèque BIO	Bâtonnet chocolat
Lait chocolat Gâteau au yaourt maison Fruit de saison	Arlequin Pain et confiture Yaourt nature et sucre	Lait nature Croissants Compote de pomme fraise	Samos Pain Fruit de saison	Jus de pomme 100% pur jus Pain et pâte à tartiner 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.

QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Palaiseau

Menu du 25 au 29 août 2025

Pizza Party !

Végétarien

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Tomates BIO et mozzarella vinaigrette maison		Journée pédagogique
Pizza aux 3 fromages	Sauté de bœuf RAV à la provençale	Jambon de porc LR Blanc de volaille	Boulettes de bœuf BIO sauce aux épices	
Salade verte vinaigrette maison	Purée de carottes BIO	Coquillette BIO Emmental râpé	Haricots verts persillés	
Fromage blanc nature	Camembert		Saint Nectaire AOP	
Fruit de saison	Melon BIO	Gâteau aux pommes	Fruit de saison	
Grenadine Pain au chocolat Fromage blanc aromatisé	Lait nature Cake fourré chocolat Fruit de saison	Emmental Pain Compote de pomme	Fruit de saison Pain et beurre 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.

QUADRATURE RESTAURATION