

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Origine France



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine Contrôlée



Viande origine France



Circuit court



MSC : pêche durable



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Ville de Palaiseau

Menu du 1 au 5 septembre 2025



Vive la rentrée!



Lundi

Melon BIO*

Végétarien



Egrené végétarien BIO (pois et féveroles) sauce bolognaise



Coquillettes BIO et emmental râpé



Crème dessert chocolat



Mardi

Salade de pomme de terre vinaigrette et féta



Sauté de bœuf BIO sauce Normande



Haricots verts persillés



Fruit de saison



Mercredi

Salade verte et emmental vinaigrette maison



Filet de colin MSC sauce oseille



Purée de carottes BIO et pomme de terre



Compote de pomme fraise



Jus d'orange

Croissants

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Tomate HVE et mozzarella vinaigrette balsamique



Steak haché BIO au jus



Frites et ketchup

Brownies et crème anglaise



Vendredi

Filet de poisson pané MSC et citron



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 8 au 12 septembre 2025



Lundi



Végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Végétarien

Pavé végétarien sarrasin et poireaux + sauce crème ciboulette

Filet de lieu MSC sauce Napolitaine

Crêpe au fromage

Rôti de veau sauce fromage blanc curry

Nuggets de poulet et ketchup

Hachis végétarien de lentilles

Semoule BIO



Blé BIO
Carottes BIO fondantes



Haricots beurres persillés



Courgettes Bio à la Provençale



Salade verte vinaigrette



Camembert



Pastèque BIO*



Yaourt nature



Fruit de saison



Fruit de saison



Vache qui rit BIO*



Fruit de saison BIO*



Saint Nectaire AOP*



Liégeois chocolat



Lait

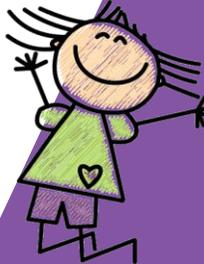
Pain et barre de chocolat

Compote pomme fraise

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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Palaiseau

Menu du 15 au 19 septembre 2025



Lundi

Tomate HVE emmental vinaigrette



Gratin de penne BIO au saumon
ASC



Emmental râpé



Mousse au chocolat au lait



Mardi



Melon BIO*



Omelette BBC



Duo de brocolis BIO et choux
fleurs



Pomme de terre



Yaourt aromatisé



Mercredi

Rôti de dinde sauce barbecue



Boughour BIO



Carottes BIO fondante



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Cake au citron maison

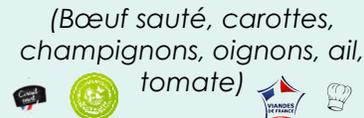
Fruit de saison

Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur



Jeudi

Daube de bœuf LR HVE
Provençale



Riz BIO



Ratatouille BIO



Buchette de chèvre



Abricot



Vendredi

Concombre BIO* vinaigrette à
part



Calamar à la romaine et sauce
tartare



Petits pois carotte



Ile flottante



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 22 au 26 septembre 2025



Lundi



Salade verte et croutons vinaigrette



Curry de pois chiches

(Pois chiche, courgettes BIO, lait de coco, curry)



Semoule BIO



Yaourt nature



Mardi

Rôti de bœuf LR HVE sauce aux oignons



Purée d'épinard



Saint Paulin



Fruit de saison BIO*



Mercredi



Carottes BIO râpées vinaigrette jus de citron et féta



Croc fromager

Courgettes persillées BIO



Boughour BIO



Gélatifié vanille



Jeudi

Paëlla de poisson (colin et encornet)



Riz BIO Paëlla



Saint Nectaire AOP*



Pastèque BIO*



Vendredi

Thon mayonnaise et pain de mie

Gratin de macaronis BIO à l'égrené de bœuf BIO Bolognaise



Emmental râpé



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 29 septembre au 3 octobre 2025

Lundi



Filet de lieu sauce crème



Haricots verts persillés



Pomme de terre



Cantal AOP*



Fruit de saison BIO*



Mardi



Carottes râpées BIO vinaigrette



Chili sin carné

(Haricots rouges épices chili)



Riz BIO



Fromage blanc nature



Mercredi

Chou blanc BIO à la sauce vinaigrette



Rôti de veau au jus



Purée de potiron



Crème dessert vanille



Jeudi

Filet de poisson pané MSC et citron



Potatoes et ketchup

Carré de l'Est



Fruit de saison BIO*



Vendredi

Salade verte et mimolette vinaigrette



Boulettes de bœuf BIO sauce aux épices



Carottes BIO jaune et orange



Blé BIO



Flan Pâtissier



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 6 au 10 octobre 2025



Lundi

Sauté de bœuf BIO sauce
chasseur



Petit pois



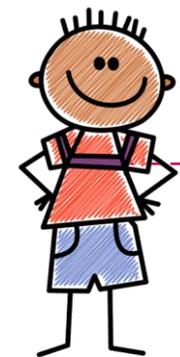
Semoule BIO



Munster AOP*



Fruit de saison BIO*



Mardi



Salade verte et féta vinaigrette



Dahl de lentille



Riz BIO



Liégeois chocolat



Mercredi

Friand au fromage

Marmite de saumon sauce crème



Blé BIO



Fruit de saison BIO



Grenadine

Pain et barre de chocolat

Compote de pomme

Jeudi



Chou blanc et carottes BIO
vinaigrette sauce vinaigrette



Omelette BBC



Epinards à la crème



Fusillis BIO



Yaourt nature



Vendredi

Nuggets de poulet et ketchup



Brocolis et pomme de terre
béchamel + emmental râpé



Gouda

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.



QUADRATURE RESTAURATION



Ville de Palaiseau

Menu du 13 au 17 octobre 2025



Les papilles en folie : Le pain

Lundi



Macaronis BIO and cheese à la crème de butternut



Fromage blanc nature



Fruit de saison BIO*



Mardi

Salade iceberg sauce fromage blanc ciboulette



Sauté de veau BIO sauce crème ciboulette



Quinoa BIO aux petits légumes



Mousse au chocolat



Mercredi

Coleslaw BIO



Saucisse de volaille



Frites

Cheddar

Compote de pomme



Jeudi

Ricotta et focaccia



Filet de lieu MSC frais sauce Sicilienne



Brocolis BIO



Tarte au chocolat



Vendredi

Guacamole



Egrené de bœuf BIO à la mexicaine



Riz BIO et emmental râpé



Fruit de saison BIO*



Lait fraise

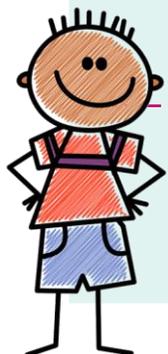
Madeleines x2

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 20 au 24 octobre 2025



Lundi

Velouté de potiron et pomme de terre



Filet de colin sauce oseille



Haricots beurre persillés



Fruit de saison BIO



Compote de pomme
Pain
samos

Mardi

Carottes Bio râpées vinaigrette et féta



Rôti de bœuf BIO sauce barbecue



Fusillis BIO et emmental râpé



Crème dessert vanille



Lait nature
Pain au lait et confiture
Fruit de saison

Mercredi

Œuf dur mayonnaise



Croc fromage

Carottes BIO aux épices



Yaourt nature



Fromage blanc aromatisé
Pain et barre de chocolat
Jus d'orange



Jeudi

Salade verte



Burger Party (Steak haché BIO)



Frites et ketchup

Cheddar

Fruit de saison BIO



Sirop de menthe
Madeleine x2
Fruit de saison

Vendredi

Coleslaw BIO



Hachis végétarien pois féverole
BIO, purée de pomme de terre et
patate douce



Petit suisse nature



Jus de pomme
Cake au yaourt maison
Yaourt nature 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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Palaiseau

Menu du 27 au 31 octobre 2025



Lundi

Céleri BIO rémoulade



Rôti de veau sauce Normande



Brocolis BIO et riz BIO



Fromage blanc aromatisé



Lait nature
Cake fourré chocolat
Fruit de saison

Mardi

Chou blanc Bio et maïs vinaigrette



Marmite de saumon sauce crème



Haricots verts persillés



Brownies et crème anglaise



Jus multifruits
Pain au chocolat
Yaourt aromatisé

Mercredi

Velouté de carottes BIO et vache qui rit



Steak haché de bœuf Bio au jus



Blé BIO aux petits légumes



Fruit de saison BIO



Emmental
Pain
Compote de pomme

Jeudi

Végétarien

Pizza aux 3 fromages



Salade verte vinaigrette



Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO



Jus de raisin
Pain et beurre
Petit suisse nature et sucre

Halloween!

Vendredi

Salade verte et mimolette vinaigrette



Nuggets de volaille



Purée de potiron



Liégeois chocolat



Grenadine
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.