

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



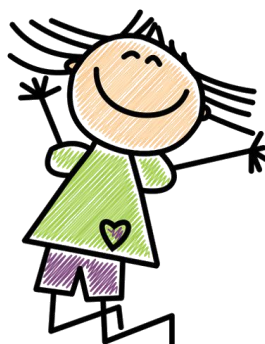
Label Rouge



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



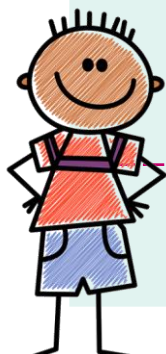
Egrené végétarien BIO (pois et féveroles) sauce bolognaise



Coquillettes BIO et emmental râpé



Crème dessert chocolat



Mardi

Salade de pomme de terre vinaigrette et fêta



Sauté de bœuf BIO sauce Normande



Haricots verts persillés



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

Pavé végétarien sarrasin et poireaux + sauce crème ciboulette

Semoule BIO



Camembert



Pastèque BIO*



Mardi

Filet de lieu MSC sauce Napolitaine



Blé BIO



Carottes BIO fondantes



Yaourt nature



Fruit de saison



Mercredi

Crêpe au fromage

Rôti de veau sauce fromage blanc curry



Haricots beurres persillés



Haricots beurres persillés

Fruit de saison



Jeudi

Nuggets de poulet et ketchup



Courgettes Bio à la Provençale



Riz BIO



Vache qui rit BIO*



Fruit de saison BIO*



Vendredi

Végétarien

Hachis végétarien de lentilles



Salade verte vinaigrette



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.



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

Végétarien

Melon BIO*



Omelette BBC



Duo de brocolis BIO et choux
fleurs



Yaourt aromatisé



Mercredi

Rôti de dinde sauce barbecue



Boulogh BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

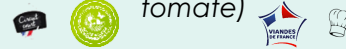
Cake au citron maison

Fruit de saison

Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur
Jeudi

Daube de bœuf LR HVE
Provençale

(Bœuf sauté, carottes,
champignons, oignons, ail,
tomate)



Riz BIO



Buchette de chèvre



Abricot

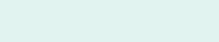


Vendredi

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 fêta



Croc fromager

Courgettes persillées BIO



Boulghour BIO



Gélifié 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

Mardi

Végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Filet de lieu sauce crème



Haricots verts persillés



Pomme de terre



Cantal AOP*



Fruit de saison BIO*



Carottes râpées BIO vinaigrette



Chili sin carné

(Haricots rouges épices chili)



Riz BIO



Fromage blanc nature



Chou blanc BIO à la sauce vinaigrette



Rôti de veau au jus



Purée de potiron



Crème dessert vanille



Grenadine

Pain au chocolat

Fruit de saison

Filet de poisson pané MSC et citron



Potatoes et ketchup

Carré de l'Est



Fruit de saison BIO*



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



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.



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



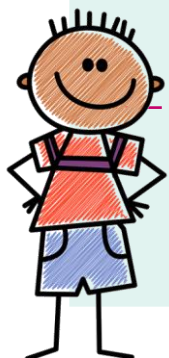
Egrené de bœuf BIO à la mexicaine



Riz BIO et emmental râpé



Fruit de saison BIO*



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



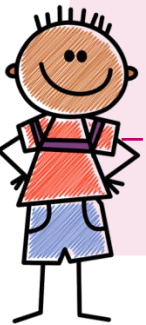
Hachis végétarien pois féverole
BIO, purée de pomme de terre et
patate douce



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.



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

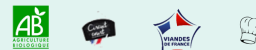
Yaourt aromatisé

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



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.

36
Lundi

Melon BIO

DU
Mardi

Salade de pomme de terre vinaigrette et
fêta

01-sept.-25
Mercredi

Salade verte et emmental

AU
Jeudi

Tomates HVE et mozzarella vinaigrette

05-sept.-25
Vendredi

X	MOUTARDE / SULFITES / LAIT	MOUTARDE / SULFITES / LAIT	MOUTARDE / SULFITES / LAIT	
Egréné de pois féveroles BIO sauce bolognaise	Sauté de bœuf BIO sauce normande	Filet de colin MSC sauce oseille	Steak haché BIO au jus	Filet de poisson pané MSC et citron
MOUTARDE / LAIT	LAIT	POISSON / LAIT	LAIT	POISSON / GLUTEN
Coquillettes BIO et fromage râpé	Haricots verts persillés	Purée de carottes BIO et pomme de terre	Frites et ketchup	Riz BIO aux légumes
GLUTEN / LAIT	X	LAIT	X	CELERI
				Saint Paulin
				LAIT
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Compote de pomme fraise	Brownie et crème anglaise	Fruit de saison BIO
LAIT	X	X	FRUITS A COQUE / GLUTEN / ŒUF / LAIT	X
		Jus d'orange		
		X		
		Croissant		
		GLUTEN / LAIT / ŒUF		
		Yaourt nature et sucre		
		LAIT		

37
Lundi

DU
Mardi

08-sept.-25
Mercredi

AU
Jeudi

12-sept.-25
Vendredi

crêpe au fromage

GLUTEN / ŒUF / LAIT

Pavé de poireaux sarasin sauce crème ciboulette

GLUTEN / LAIT / CELERI

Semoule BIO

GLUTEN

Filet de lieu MSC sauce napolitaine

POISSON

Blé BIO

GLUTEN

Carottes BIO fondantes

X

yaourt nature et sucre

LAIT

Fruit de saison

X

Rôti de veau sauce fromage blanc curry

LAIT / MOUTARDE / SULFITES

Haricots beurres persillés

X

Fruit de saison

X

Lait nature

LAIT

Pain et barre de chocolat

GLUTEN

Compote de pomme fraise

X

Nuggets de poulet et ketchup

GLUTEN / SOJA

Courgettes BIO à la provençale

X

Riz BIO

X

Vache qui rit BIO

LAIT

Fruit de saison BIO

X

Hachis végétarien de lentilles (pomme de terre et patate douce)

LAIT / CELERI

Salade verte vinaigrette

MOUTARDE / SULFITES

Saint Nectaire AOP

LAIT

Liégeois chocolat

LAIT

38 Lundi

Tomates HVE et emmental vinaigrette

MOUTARDE / SULFITES / LAIT

Gratin de penne BIO au saumon ASC

GLUTEN / POISSON / LAIT

Emmental râpé

LAIT

DU Mardi

Melon BIO

X

Omelette BBC

ŒUF / LAIT

Duo de brocolis BIO et choux fleurs pomme de terre

X

Yaourt aromatisé

LAIT

Mousse au chocolat au lait

LAIT

15-sept.-25 Mercredi

Rôti de dinde sauce barbecue

GLUTEN

Carottes BIO fondantes

X

Boullghour BIO

GLUTEN

Cantal AOP

LAIT

Fruit de saison BIO

X

Lait chocolat

LAIT

Cake au citron maison

GLUTEN / ŒUF

Fruit de saison

X

AU Jeudi

Daube de bœuf LR HVE provençale

X

Ratatouille BIO

X

Riz BIO

X

Bûchette de chèvre

LAIT

Abricot

X

19-sept.-25 Vendredi

Concombre BIO vinaigrette

MOUTARDE / SULFITES

Calamars à la romaine et sauce tartare

GLUTEN / MOLLUSQUE / MOUTARDE / ŒUF

Petits pois carotte

X

Île flottante

ŒUF / LAIT / SOJA

39 Lundi

Salade verte et croûtons vinaigrette

GLUTEN / MOUTARDE / SULFITES / LAIT

Curry de pois chiches

MOUTARDE / LAIT

Semoule BIO

GLUTEN

Yaourt nature et sucre

LAIT

DU Mardi

Rôti de boeuf LR HVE sauce aux oignons

LAIT

Purée d'épinards

LAIT

Saint Paulin

LAIT

Fruit de saison BIO

X

22-sept.-25 Mercredi

Carottes BIO râpées vinaigrette au citron et féta

MOUTARDE / SULFITES / LAIT

Croc fromage

GLUTEN / LAIT

Courgettes persillées

X

Boulghour

GLUTEN

Gélifié vanille

LAIT

Edam

LAIT

Pain

GLUTEN

Fruit de saison

X

AU Jeudi

Paëlla de poisson (colin et encornet)

CELERI / POISSON

Riz BIO paëlla

X

Saint Nectaire AOP

LAIT

Pastèque BIO

X

26-sept.-25 Vendredi

Thon mayonnaise et pain de mie

POISSON / MOUTARDE / ŒUF / SULFITES / GLUTEN

Gratin de macaronnis BIO à l'égréné de boeuf BIO bolognaise

GLUTEN / LAIT

Emmental râpé

LAIT

Fruit de saison BIO

X

40 Lundi	DU Mardi	29-sept.-25 Mercredi	AU Jeudi	03-oct.-25 Vendredi
	Carottes BIO râpées vinaigrette	Chou blanc BIO vinaigrette		Salade verte et dés de mimolette
	MOUTARDE/SULFITES	MOUTARDE / SULFITES		MOUTARDE / SULFITES / LAIT
Filet de lieu sauce crème	Chili sin carne	Rôti de veau au jus	Filet de poisson pané MSC et citron	Boulettes de bœuf BIO sauce aux épices
POISSON / LAIT	MOUTARDE / SOJA	LAIT	POISSON / GLUTEN	GLUTEN / SOJA / LAIT / MOUTARDE
Haricots verts persillés	Riz BIO	Purée de potiron	Potatoes et ketchup	Carottes BIO jaune et orange
X	X	LAIT	X	X
Pommes de terre				Blé BIO
X				GLUTEN
Cantal AOP	Fromage blanc nature et sucre		Carré de l'Est	
LAIT	LAIT		LAIT	
Fruit de saison BIO		Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	Flan patissier
X		LAIT	X	GLUTEN / LAIT / ŒUF
		Grenadine		
		X		
		Pain au chocolat		
		GLUTEN / SOJA / LAIT / ŒUF		
		Fruit de saison		
		X		

41 Lundi	DU Mardi	06-oct.-25 Mercredi	AU Jeudi	10-oct.-25 Vendredi
	Salade verte et fêta	Friand au fromage	Chou blanc et carottes BIO vinaigrette sauce vinaigrette	
	MOUTARDE / SULFITES / LAIT	GLUTEN / LAIT	MOUTARDE / SULFITES / SOJA	
Sauté de bœuf BIO sauce chasseur	Dahl de lentilles	Marmite de saumon sauce crème	Omelette BBC	Nuggets de poulet et ketchup
LAIT	MOUTARDE	POISSON / LAIT	CEUF / LAIT	GLUTEN / SOJA
Petit pois	Riz BIO	Blé BIO	Epinards à la crème	Brocolis et pommes de terre béchamel
X	X	GLUTEN	LAIT	LAIT
Semoule BIO			Fusilli BIO	emmental râpé
GLUTEN			GLUTEN	LAIT
Munster AOP			Yaourt nature et sucre	Gouda
LAIT			LAIT	LAIT
Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO
X	LAIT	X		X
		Grenadine		
		X		
		Pain et barre de chocolat		
		GLUTEN		
		Compote de pomme		
		X		

42 Lundi	DU Mardi	13-oct.-25 Mercredi	AU Jeudi	17-oct.-25 Vendredi
	Salade iceberg sauce fromage blanc ciboulette	Coleslaw BIO	Foccacia ricotta	Guacamole
	LAIT	MOUTARDE / ŒUF / SULFITES	GLUTEN / LAIT	X
Macaroni BIO and cheese à la crème de butternut	Sauté de veau BIO sauce crème ciboulette	Saucisse de volaille	Filet de lieu MSC sauce Sicilienne	Egréné de bœuf BIO sauce mexicaine
GLUTEN / LAIT	LAIT	X	POISSON	X
	Quinoa BIO aux petits légumes	Frites	Brocolis BIO	Riz BIO
	GLUTEN	X	X	X
				Emmental râpé
				LAIT
Fromage blanc nature et sucre		Cheddar		
LAIT		LAIT		
Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat au lait	Compote de pomme	Tarte au chocolat	Fruit de saison BIO
X	LAIT	X	LAIT / SOJA / GLUTEN / ŒUF	X
		Lait fraise		
		LAIT		
		Madeleines		
		GLUTEN / ŒUF / SOJA		
		Fruit de saison		
		X		

43 Lundi

Velouté de potiron et pommes de terre

LAIT

Filet de colin sauce oseille

POISSON / LAIT

Haricots beurres persillés

X

Fruit de saison BIO

X

Compote de pomme

X

Pain

GLUTEN

Samos

LAIT

DU Mardi

Carottes BIO râpées et fêta

MOUTARDE / SULFITES / LAIT

Rôti de bœuf BIO sauce barbecue

GLUTEN

Fusillis BIO et emmental râpé

GLUTEN / LAIT

Crème dessert vanille

LAIT

Lait nature

LAIT

Pain au lait et confiture

GLUTEN / ŒUF / LAIT

Fruit de saison

X

20-oct.-25 Mercredi

Œuf dur mayonnaise

ŒUF / MOUTARDE / SULFITES

Croc fromage

GLUTEN / LAIT

Carottes BIO aux épices

X

Yaourt nature et sucre

LAIT

Fromage blanc aromatisé

LAIT

Pain et barre de chocolat

GLUTEN

Jus d'orange

X

AU Jeudi

Salade verte

MOUTARDE / SULFITES

Burger party BIO

MOUTARDE / ŒUF / SULFITES / LAIT / GLUTEN

Frites et ketchup

X

Cheddar

LAIT

Fruit de saison BIO

X

Sirop de menthe

X

Madeleines

GLUTEN / ŒUF / SOJA

Fruit de saison

X

24-oct.-25 Vendredi

Coleslaw BIO

MOUTARDE / ŒUF / SULFITES

Hachis végétarien à l'égréné de pois
féverolles BIO

MOUTARDE / LAIT

Petit suisse nature et sucre

LAIT

Jus de pomme

X

Cake au yaourt maison

GLUTEN / LAIT / ŒUF

Yaourt nature et sucre

LAIT

44 Lundi

Céleri BIO rémoulade

CELERI / MOUTARDE / ŒUF / SULFITES

Rôti de veau sauce normande

LAIT

Brocolis BIO et Riz BIO

X

Fromage blanc aromatisé

LAIT

Lait nature

LAIT

Cake fourré au chocolat

GLUTEN / ŒUF / LAIT

Fruit de saison

X

DU Mardi

Chou blanc BIO et maïs vinaigrette

MOUTARDE / SULFITES

Marmite de saumon sauce crème

POISSON / LAIT

Haricots verts persillés

X

Brownie et crème anglaise

FRUITS A COQUE / GLUTEN / ŒUF / LAIT

Jus multifruits

X

Pain au chocolat

GLUTEN / SOJA / LAIT / ŒUF

Yaourt aromatisé

LAIT

27-oct.-25 Mercredi

Velouté de carotte BIO à la vache qui rit

LAIT

Steak haché BIO au jus

LAIT

Blé BIO aux petits légumes

GLUTEN / CELERI

Fruit de saison BIO

X

Emmental

LAIT

Pain

GLUTEN

Compote de pomme

X

AU Jeudi

Pizza 3 fromages

GLUTEN / LAIT

Salade verte vinaigrette

MOUTARDE / SULFITES

Yaourt aromatisé

LAIT

Fruit de saison BIO

X

Jus de raisin

X

Pain et beurre

GLUTEN / LAIT

Petit suisse nature et sucre

LAIT

31-oct.-25 Vendredi

Salade verte et dés de mimolette

MOUTARDE / SULFITES / LAIT

Nuggets de volaille

GLUTEN / SOJA

Purée de potiron

LAIT

Liégeois chocolat

LAIT

Grenadine

X

Cake marbré maison

GLUTEN / ŒUF

Fruit de saison

X