

# Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Origine France garantie



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine Contrôlée



Viande origine France



Circuit court origine France



MSC : pêche durable



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



# Ville de Deuil-La Barre

Menu du 29 avril au 3 mai 2024



## Lundi

Sauté de veau BIO sauce  
marengo



Haricots verts



Fusilli BIO et emmental râpé



Yaourt aromatisé



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



## Mardi

Saucisse de Toulouse



Saucisse de volaille



Cassoulet  
(Haricots blancs, tomate, ail,  
chapelure)



Saint Nectaire AOP



Gâteau ardéchois et crème  
anglaise



## Mercredi



Férialé



## Jeudi

Poisson pané MSC



Epinard béchamel



Riz BIO



Brie



Carré de l'est



Compote de pomme banane et  
madeleine



Compote de pomme poire et  
madeleine



## Vendredi

Friand au fromage

Boulettes végétariennes

Semoule BIO



Légumes à l'orientale  
(Courge butternut, carottes BIO, pois  
chiche, concentré de tomate, navet)



Petit suisse aromatisé



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Végétarien



Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.



# Ville de Deuil-La Barre

Menu du 6 au 10 mai 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Végétarien

Filet de lieu sauce citron



Blé BIO



Brocolis



Emmental



Gouda

Crème dessert vanille



Crème dessert chocolat



Rôti de bœuf LR sauce miel et moutarde



Carottes vichy BIO



Pomme de terre vapeur



Camembert



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Férib



Férib



Lait nature  
Céréales choco crisp

Salade iceberg vinaigrette



Pizza au fromage



Fromage blanc nature et sucre



Beignet aux pommes

Yaourt aromatisé  
Barre Bretonne  
Fruit de saison



Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.



QUADRATURE RESTAURATION

# Ville de Deuil-La Barre

Menu du 13 au 17 mai 2024

On mange comme à  
l'époque de  
Christophe Colomb



Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Betteraves vinaigrette

Raviolis aux légumes

Crème dessert vanille

Compote de pomme

Omelette

Frites et ketchup

Emmental

Edam

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Pain et beurre  
Compote de pomme

Thon mayonnaise

Maquereau à la tomate

Tajine de veau

Semoule BIO

Haricots beurres

Fruit de saison

Fruit de saison

Crème dessert chocolat  
Baguette viennoise aux pépites  
de chocolat  
Jus d'orange

Tomate, maïs et mozzarella  
vinaigrette à l'échalotte

Sauté de poulet BIO sauce  
citron

Pomme de terre ail et persil

Mimolette

Mont Cadi

Gâteau à la pêche

Concombre BIO sauce bulgare

Calamar à la romaine et  
mayonnaise

Courgettes persillées BIO

Tortis BIO et emmental râpé

Eclair au chocolat

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.



# Ville de Deuil-La Barre

Menu du 20 au 24 mai 2024



Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi



Carottes BIO râpées sauce miel



Gratin de coquillettes BIO, égrené de soja et emmental râpé



Samos



Petit moulé



Compote de pomme



Compote de pomme fraise



Croissant  
Jus d'ananas

Salade



Tomates



Burger party



Pomme noisette

Cheddar

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre  
Pain et confiture de fraise  
Compote pomme poire

Salade iceberg et dés de mimolette vinaigrette



Rôti de porc LR BBC sauce barbecue

Rôti de dinde sauce barbecue



Riz BIO



Julienne de légumes

Brie



Bûchette de lait mélangé



Glace artisanale

Terrine de légumes et mayonnaise

Roulade de volaille et cornichons



Poisson pané MSC et citron



Purée de carotte BIO



Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison



Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.



# Ville de Deuil-La Barre

Menu du 27 au 31 mai 2024



Lundi

Mardi *Végétarien*

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Pastèque BIO



Filet de colin MSC sauce curry



Blé BIO



Courgettes BIO



Emmental



Saint Nectaire AOP



Flan nappé caramel



Entremet chocolat



Omelette



Petits pois carottes

Petit suisse aromatisé



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



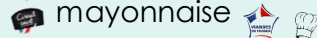
Lait nature

Ptit moelleux

Tomates vinaigrette balsamique



Rôti de veau froid et mayonnaise



Ratatouille BIO



Riz BIO



Edam

Mimolette

Gâteau choco-courgette



Fromage blanc aromatisé  
Pain au lait et pâte à tartiner  
Jus de pomme

Concombre BIO vinaigrette



Coleslaw BIO



Gratin de penne BIO à l'égrené de bœuf BIO bolognaise



Mousse au chocolat au lait



Œuf dur mayonnaise



Pizza au thon



Salade iceberg



Carré de l'est



Camembert



Fruit de saison



Fruit de saison



Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

# Ville de Deuil-La Barre

Menu du 3 au 7 juin 2024



Lundi

Mardi

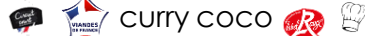


Mercredi

Jeudi

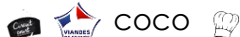
Vendredi

Sauté de porc LR BBC sauce



curry coco

Sauté de dinde sauce curry



COCO

Haricots verts



Riz BIO



Mont Cadi

Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Tomate mozzarella vinaigrette



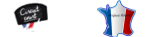
Hachis végétarien de lentilles



Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et sucre



Compote de pomme abricot

et sablé de Retz



Compote de pomme banane

et sablé de Retz



Madeleines

Compote de pomme

Melon BIO



Poisson pané et citron

Macaroni BIO et emmental

râpé

Petit moulé nature



Petit moulé ail et fines herbes



Crème dessert chocolat



Yaourt aromatisé

Pain au chocolat

Jus d'orange

Sauté de bœuf RAV aux oignons



Frites et ketchup

Pont l'évêque AOP



Tomme blanche



Glace

Betteraves vinaigrette et féta



Salade de cœur de palmier



Cordon bleu



Courgettes BIO



Pommes de terre vapeur



Petit suisse aromatisé



Petit suisse nature et sucre

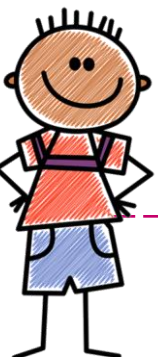


Fruit de saison



Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.



# Ville de Deuil-La Barre

Menu du 10 au 14 juin 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Végétarien

On mange comme  
à l'époque de Victor Hugo



Sauté de poulet BIO marenco



Pomme de terre à la parisienne



Yaourt fraise BIO fermier



Poire façon belle Hélène  
(Poire au sirop et sauce chocolat)  
et chantilly



Baguette viennoise aux pépites  
de chocolat  
Jus d'orange

Salade



Tomate



Burger party



Frites

Glace

Lait nature  
Pain et pâte à tartiner  
Fruit de saison

Thon mayonnaise

Pâté de volaille et cornichon



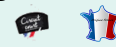
Filet de colin MSC sauce crème



Farfalles BIO et emmental râpé



Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et sucre



Melon BIO



Chili végétarien



Riz BIO



Mimolette

Saint Nectaire AOP



Entremet vanille



Entremet chocolat



Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.



# Ville de Deuil-La Barre

Menu du 17 au 21 juin 2024



## Lundi

Salade iceberg et tomate vinaigrette



Sauté de bœuf LR sauce provençale



Courgettes persillées



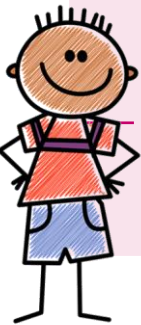
Brie



Tomme blanche



Cake à la carotte



## Mardi Végétarien

Melon BIO



Bolognaise végétale (lentilles, carottes et sauce tomate)



Penne BIO et emmental râpé



Mousse au chocolat au lait



## Mercredi

Lait

Pain au chocolat

Jambon de porc LR



Jambon de dinde



Purée de pomme de terre

Petit suisse nature et sucre



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Pain

Samos

Jus de raisin

## Jeudi

Boulettes de bœuf sauce aux épices



Haricots verts persillés



Semoule BIO



Yaourt aromatisé



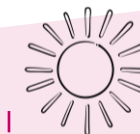
Yaourt nature et sucre



Fruit de saison



Fruit de saison



## Vendredi

Filet de lieu frais MSC sauce vanille



Lentilles

Carottes BIO



Munster AOP



Mont cadî

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.



QUADRATURE RESTAURATION

# Ville de Deuil-La Barre

Menu du 24 au 28 juin 2024



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Nuggets de blé

Ratatouille BIO



Semoule BIO



Fromage blanc nature et sucre



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison



Fruit de saison



Pastèque BIO



Filet de colin MSC à la crème d'ail



Purée de brocolis



Camembert



Carré de l'est



Glace

Pain au lait et pâte à tartiner  
Jus d'orange

Concombre BIO vinaigrette à la menthe



Courgettes BIO râpées vinaigrette balsamique



Blanquette de poulet BIO



Riz BIO



Julienne de légumes

Samos



Vache qui rit



Compote de pomme fraise et madeleine



Compote de pomme banane et madeleine



Yaourt à boire

Pain au chocolat

Banane

Poisson pané MSC et citron



Epinard béchamel au parmesan



Blé BIO



Petit suisse aromatisé



Petit suisse nature et sucre



Gâteau à la pomme



Tomates et maïs vinaigrette



Rôti de veau froid et ketchup



Pommes campagnardes

Edam

Munster AOP



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

# Ville de Deuil-La Barre

Menu du 1<sup>er</sup> au 5 juillet 2024



Sortie des classes

## Lundi

Carbonara de porc



Carbonara de dinde



Salade iceberg vinaigrette



Pont l'évêque AOP



Coulommiers



Melon BIO



## Mardi *Végétarien*

Salade de maïs



Omelette



Courgettes BIO à la provençale



Semoule BIO



Saint Nectaire AOP



Gouda

Liégeois vanille



Liégeois chocolat



## Mercredi

Croissant  
Jus d'orange

Pastèque BIO



Pizza au thon

Salade iceberg

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert chocolat

Pain et beurre

Sirop de grenadine

## Jeudi

Betteraves vinaigrette



Salade de cœur de palmier



Calamar à la romaine et citron

Salsifis persillés

Pomme de terre ail et persil



Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



## Vendredi

Sirop de grenadine

Salade



Tomates



Hot dog party  
(Saucisse de volaille)



Frites et ketchup

Cheddar

Glace

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

