

# 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 8 au 12 juillet 2024



### Lundi

Baguette viennoise aux pépites de chocolat

Lait nature

Pastèque BIO



Rôti de bœuf RAV au miel



Courgettes BIO



Semoule BIO



Cône chocolat

Gouda

Pain

Compote pomme

### Mardi

Pain et beurre

Jus d'orange

Bolognaise à l'égréné de soja BIO



Pennes BIO et fromage râpé



Petit suisse nature et sucre



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Madeleines

Fruit de saison



### Mercredi

Pain et confiture

Yaourt aromatisé

Feuilleté chèvre miel



Feuilleté camembert



Nuggets de volaille



Purée de pomme de terre

Saint Nectaire AOP



Munster AOP



Fruit de saison

Fruit de saison



Yaourt à boire

Petit moelleux marbré

Banane

### Vendredi

Barre bretonne

Compote de pomme

Salade



Tomate



Burger Party (steack haché BIO)



Frites

Cheddar

Brownie maison



Petit suisse aromatisé

Pain au lait et barre de chocolat

Sirop de menthe

Céréales choco crisp

Lait nature

Filet de lieu MSC sauce crème



Haricots verts persillés



Riz BIO



Yaourt aromatisé



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison



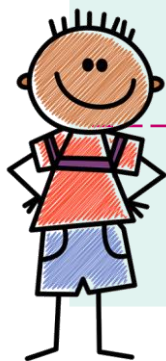
Fruit de saison



Fromage blanc nature et sucre

Cake au yaourt maison

Jus d'orange



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 Deuil-La Barre

Menu du 15 au 19 juillet 2024

**Lundi**

Pain et pâte à tartiner  
Jus multifruits

Melon BIO



Nuggets de blé

Gnochetis BIO sauce tomate  
et emmental râpé



Piperade



Petit moulé nature



Samos



Compote pomme et  
madeleine



Compote pomme fraise et  
madeleine



Lait au chocolat  
Cake au citron maison  
Fruit de saison

**Mardi**

Lait nature  
Céréales corn flakes

Concombres BIO sauce  
bulgare



Tomates vinaigrette  
balsamique



Rôti de veau BIO et  
mayonnaise



Blé BIO



Petit pot vanille chocolat

Fromage blanc et sucre  
Pain et confiture  
Sirop de grenadine

**Mercredi**

Pain au chocolat  
Fruit de saison

Taboulé BIO



Boulettes de bœuf BIO au jus



Epinards béchamel au  
parmesan



Boughour BIO



Fromage blanc nature et sucre



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison



Fruit de saison



Lait  
Barre bretonne  
Compote pomme fraise

**Jeudi**

Madeleines  
Lait fraise

Thon mayonnaise

Maquereau à la tomate

Cordon bleu



Petits pois carottes

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé  
Pain et pâte à tartiner  
Jus d'orange

**Vendredi**

Pain au lait et confiture  
Yaourt nature

Salade Brésillienne



(salade verte, tomates, ananas,  
radis et vinaigrette sauce citron  
vert et miel)

Moqueca de peixe MSC  
(filet de poisson blanc, lait coco,  
tomate cubes, ail, oignon rouge)



Pommes de terre ail et persil



Petit suisse aromatisé



Petit suisse nature et sucre



Gâteau coco



Yaourt à boire  
Cake fourré fraise  
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.

# Ville de Deuil-La Barre



Menu du 22 au 26 juillet 2024

**Lundi**

Barre bretonne  
Compote de pomme

Pastèque BIO



Marmite de cabillaud MSC  
sauce aurore



Riz BIO



Brocolis



Tomme blanche



Bûche de lait mélangé

Crème dessert pistache



Lait

Pain et beurre

Fruit de saison

**Mardi**

Cake marbré maison  
Jus d'orange

Carbonara de porc



Carbonara de dinde



Pennes BIO et fromage râpé



Yaourt nature et sucre



Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Croissant

Compote pomme

**Mercredi**

Pain et pâte à tartiner  
Fruit de saison

Pique-nique

Goûter PN

**Jeudi**

Lait nature  
Céréales



Végétarien

Pizza aux 3 fromages



Salade verte vinaigrette



Fromage blanc aromatisé



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Gouda

Pain

Jus multifruit

**Vendredi**

Pain au chocolat  
Yaourt nature et sucre

Barbecue

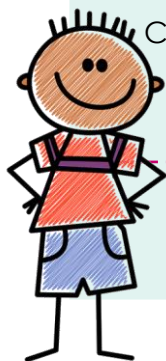
Petit suisse fruité

Cake fourré fraise

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.

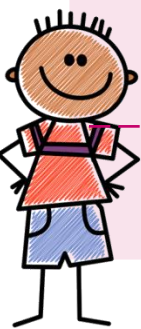


# Ville de Deuil-La Barre

Menu du 29 juillet au 2 août 2024

Jeux Olympiques  
Europe

Royaume unis  
Vendredi



## Lundi

Madelines  
Fruit de saison

## Mardi

Cake au chocolat maison  
Jus multifruits

## Mercredi

Croissant  
Compote de pomme

## Jeudi

Baguette viennoise et confiture  
Jus d'orange

Lait nature  
Céréales choco crisp



Couscous merguez et boulettes  
de bœuf

Semoule BIO

Légumes couscous BIO

Petit suisse nature et sucre

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

Fruit de saison

Lait chocolat

Pain et beurre

Compote de pomme

Omelette

Coquillettes BIO et fromage  
râpé

Carottes BIO épicées

Emmental

Munster AOP

Melon BIO

Yaourt nature et sucre

Pain et confiture

Fruit de saison

Pique-nique

Goûter PN

Thon mayonnaise

Roulade de volaille et  
cornichons

Sauté de veau BIO sauce  
moutarde curry

Riz BIO

Mousse au chocolat

Lait nature

Pain et barre de chocolat  
compote pomme poire

Coleslaw BIO et raisins secs

Fish and chips et sauce tartare

Frites

Cheddar

Carrot cake

Yaourt aromatisé

Barre bretonne

Jus 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 Deuil-La Barre

Menu du 5 au 9 août 2024



## Lundi

Ptit moelleux marbré  
Jus d'orange

Tomates mozzarella

Carottes BIO râpées et féta

Rôti de bœuf RAV sauce  
barbecue

Ratatouille BIO

Pommes de terre ail et persil

Liégeois chocolat

Liégeois vanille

Lait

Pain au lait et barre de  
chocolat

Fruit de saison

## Mardi

Pain et beurre  
Lait chocolat

Pastèque BIO

Blanquette d'églefin MSC  
sauce crème

Riz BIO

Brocolis beurre

Samos

Petit moulé nature

Cocktail de fruits au sirop et  
sablé de Retz

Pêche au sirop et sablé de Retz

Petit suisse aromatisé

Madeleines

Fruit de saison

## Mercredi

Barre bretonne  
Jus multisports

Pique-nique

Goûter PN

## Jeudi

Pain et confiture  
Jus de pomme

Filet de poisson pané MSC et  
citron

Blé BIO

Haricots verts

Carré de l'est

Tomme blanche

Petit pot de glace vanille fraise

Yaourt nature et sucre

Cake fourré fraise

Fruit de saison

## Vendredi

Cake fourré abricot  
Jus de raisin

Œuf dur mayonnaise

Hachis parmentier de lentilles

Petit suisse aromatisé

Petit suisse nature et sucre

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Lait nature

Pain et pâte à tartiner

compote pomme banane

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.

# Ville de Deuil-La Barre



Menu du 12 au 16 août 2024



## Lundi

Madeleines

Lait fraise

Filet de colin MSC sauce basilic



Poêlée estivale BIO  
(carottes BIO, haricots verts et aubergine BIO)



Pommes de terre ail et persil



Gouda

Munster AOP



Fruit de saison



Fruit de saison



Crème dessert vanille

Pain et beurre

Jus d'orange



## Mardi

Pain et confiture

Yaourt aromatisé

Barbecue

Lait nature

Croissant

Fruit de saison

## Mercredi

Barre bretonne

Jus multifruits

Pique-nique

Goûter PN

## Jeudi

Férié

## Vendredi

Baguette viennoise aux pépites de chocolat

Lait nature

Melon BIO



Nuggets de volaille et ketchup



Pommes campagnardes

Saint Paulin



Crème dessert chocolat



Crème dessert caramel



Yaourt nature et sucre

Cake au yaourt 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.



QUADRATURE RESTAURATION

# Ville de Deuil-La Barre

Menu du 19 au 23 août 2024



Jeux Olympiques  
Afrique  
Kenya

**Lundi**

- Fain et beurre
- Compote de pomme banane
- Kachumbari  
(tomates, concombres BIO, vinaigrette citron, coriandre et gingembre)
-    
- Kuku Paka  
(pilon de poulet BIO et sauce coco, cumin, coriandre, thym, romarin, ail, gingembre, tomates cubes et citron)
-    
- Riz BIO
- 
- Liégeois vanille
- 
- Banane BIO
-  
- Fromage blanc aromatisé
- Cake au chocolat maison
- Jus d'orange









**Mardi**

- Lait nature
- Céréales
- Feuilleté camembert
-  
- Filet de lieu MSC sauce curry
-   
- Courgettes BIO persillées
-    
- Semoule BIO
-  
- Fruit de saison
-  
- Fruit de saison
-  
- Jus multifruits
- Pain et confiture
- Compote pomme




**Mercredi**

- Ptit moelleux marbré
- Fruit de saison

**Jeudi**

- Barre bretonne
- Jus d'ananas
- 
- Omelette
- 
- Pommes campagnardes
- Yaourt aromatisé
- 
- Yaourt nature et sucre
- 
- Fruit de saison BIO
-  
- Fruit de saison BIO
-  
- Edam
- Pain
- Jus de pomme

**Vendredi**

- Baguette viennoise aux pépites de chocolat
- Jus d'orange
- Tomates et maïs vinaigrette
-  
- Céleri BIO sauce tartare
-    
- Calamar à la romaine et citron
- Macaronis BIO et carottes BIO épicées
-    
- Petit moulé
- 
- Samos
- Mousse au chocolat au lait
- 
- Lait fraise
- Madeleines
- 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 Deuil-La Barre

Menu du 26 au 30 août 2024



Lundi

Végétarien

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Tomates, salade verte et maïs  
vinaigrette balsamique



Egrené de soja sauce tomate



Semoule BIO et légumes à  
l'orientale

(pois chiche, navets, carottes  
BIO, courgettes BIO)



Camembert



Brie



Fruit de saison



Fruit de saison



Yaourt nature et sucre

Moelleux marbré

Jus de raisin

Mardi

Lait chocolat

Barre bretonne

Melon BIO



Sauté de veau BIO marengo



Riz BIO



Courgettes BIO persillées



Cône chocolat

Petit moulé

Pain

Compote pomme bananes

Mercredi

Pain au chocolat

Jus de pomme



Pain et confiture

Compote de pomme

Salade Australienne  
(salade verte, betteraves, féta)



Boulettes de bœuf BIO  
sauce gravy  
(béchamel, bouillon de bœuf,  
ketchup, ail et poivre)



Petits pois carottes

Saint Nectaire AOP



Munster AOP



Bounty maison



Crème dessert vanille

Cake au citron maison

Fruit de saison

Vendredi

Lait nature

céréales

Salade et tomate



Fish burger (filet de poisson  
pané MSC)



Pommes de terre ail et persil



Cheddar

Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre

Pain et pâte à tartiner

Jus d'orange



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