

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



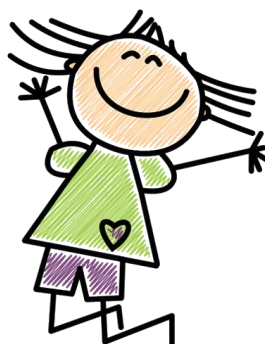
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Ville de Thorigny-sur-Marne

Menu du 29 Août au 02 Septembre 2022



Végétarien



Lundi

Melon
 

Rôti de bœuf et mayonnaise
  
Steak végétal et mayonnaise

Blé BIO à la tomate



Montcadi

Cône chocolat

Mardi

Saucisson à l'ail et cornichon


Roulade de volaille aux olives
et cornichon


Terrine aux légumes

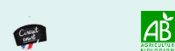
Filet de colin sauce brunoise
  

Ratatouille BIO et semoule BIO



Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison BIO



Mercredi

Pastèque BIO



Omelette



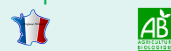
Pommes de terre ail et persil



Coulommiers



Compote de pomme fraise BIO



Jeudi

Betteraves vinaigrette

Raviolis au saumon

Crème dessert vanille

Compote

Vendredi

Taboulé BIO



Boulette de bœuf sauce
barbecue

Boulette végétales sauce
barbecue

Emmental BIO



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 Thorigny-sur-Marne

Menu du 5 au 9 septembre 2022



Végétarien

Lundi

Melon BIO



Rôti de veau au jus



Filet de colin sauce crème

Purée de courgettes BIO



Saint Nectaire AOP BIO



Compote de pomme



Mardi

Salade iceberg et emmental

Fusilinis tricolores ricotta emmental



Camembert BIO



Crème dessert vanille BIO



Mercredi

Salade de pâtes BIO



Emincé de poulet BIO sauce provençale



Omelette

Carottes BIO fondantes



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Jeudi

Concombres BIO à la menthe



Steak haché au jus



Steak végétal

Julienne de légumes

Vache qui rit BIO



Gâteau au chocolat maison



Vendredi

Œuf dur BIO et mayonnaise



Filet de colin sauce aurore



Riz BIO



Petit suisse fruité BIO



Fruit de saison BIO



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 Thorigny-sur-Marne

Menu du 12 au 16 Septembre 2022



Lundi

Mardi

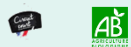
Mercredi

Végétarien

Jeudi

Vendredi

Pastèque BIO

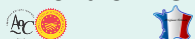


Brandade de cabillaud



Salade verte

Munster AOP



Liégeois chocolat BIO



Salade de maïs

Rôti de bœuf LR et ketchup

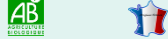


Boulettes végétales sauce tomate

Courgettes BIO à la provençale



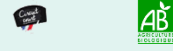
Blé BIO



Yaourt aromatisé



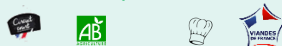
Fruit de saison BIO



Coleslaw BIO



Pilon de poulet BIO et mayonnaise



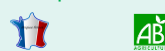
Aiguillettes de blé

Purée d'haricots verts



Mimolette

Compote de pomme poire BIO



Macédoine mayonnaise

Légumes couscous pois chiche



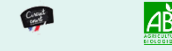
Semoule BIO



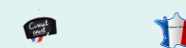
Petit suisse nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Tomates mozzarella



Filet de lieu sauce brunoise



Brocolis



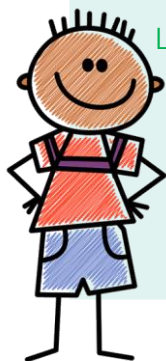
Boulgour BIO



Pointe de brie



Gâteau à la crème de marron



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 Thorigny-sur-Marne

Menu du 19 au 23 Septembre 2022



Lundi

Cendrillon

Mardi

Mercredi

Végétarien

Jeudi

Vendredi

Haricots verts et féta vinaigrette



Melon BIO



Sauté de bœuf BIO RAV sauce aux olives



Boulettes végétales sauce aux olives



Purée de potiron



Fromage blanc BIO et confiture



Gâteau potiron et amandes



Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Œuf dur mayonnaise



Blanquette d'Eglefin



Blé BIO



Saint Paulin BIO



Fruit de saison



Carottes râpées BIO vinaigrette



Haricots blancs à la basquaise



Pommes de terre



Camembert BIO



Compote de pomme BIO



Taboulé BIO



Nuggets de poulet



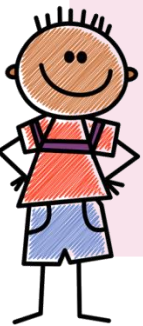
Nuggets de poisson

Haricots beurres persillés

Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO



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 Thorigny-sur-Marne

Menu du 26 au 30 Septembre 2022



Végétarien

Lundi

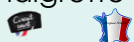
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

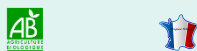
Tomates vinaigrette balsamique



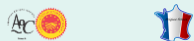
Egréné de soja BIO bolognaise



Spaghettis BIO et emmental



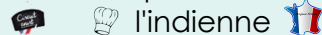
Cantal AOP



Liégeois vanille BIO



Salade de pommes de terre à l'indienne



Marmite de cabillaud sauce crème



Ratatouille BIO



Riz BIO



Buchette de lait mélangé

Fruit de saison BIO



Salade verte et emmental

Sauté de bœuf LR RAV à la Bourguignonne

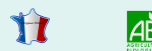


Steak végétal

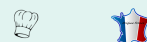
Carottes BIO fondantes



Yaourt nature BIO et sucre



Gâteau façon bourdaloue



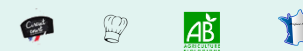
Salade de maïs vinaigrette

Cordon bleu



Poisson pané

Purée de courgettes BIO



Petit suisse fruité BIO



Fruit de saison BIO



Carottes râpées BIO au jus de citron



Boulettes de bœuf sauce aux épices



Boulettes végétales

Semoule BIO



Emmental BIO



Compote de pomme fraise cassis BIO



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 Thorigny-sur-Marne

Menu du 3 au 7 Octobre 2022



Lundi

Salade verte et croûtons

Blanquette d'Eglefin



Poêlée d'Antan BIO

Pommes de terre

Tomme blanche BIO



Riz au lait



Mardi

Betteraves vinaigrette

Sauté de porc LR sauce soja



Sauté de dinde sauce soja

Boulettes végétales sauce soja

Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Mercredi

Salade de pâtes BIO



Filet de colin sauce citron



Brocolis



Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



Végétarien

Jeudi

Pomelos et sucre

Omelette



Pommes de terre à la Parisienne



Coulommiers



Crème dessert chocolat BIO



Vendredi

Cervelas et cornichon

Roulade de volaille et cornichon

Thon mayonnaise

Rôti de bœuf BIO sauce bercy



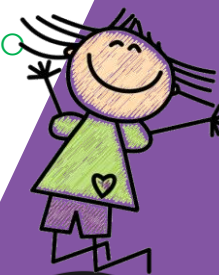
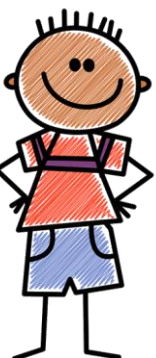
Steak végétal

Petits pois carottes

Fromage blanc nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



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 Thorigny-sur-Marne

Menu du 10 au 14 Octobre 2022

Les papilles en folies: les 5 saveurs



Le sucré

Végétarien

L'amer

L'umami

Le salé

L'acide

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Potage de potiron



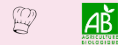
Rôti de veau BIO aux pruneaux



Boulettes végétales au jus



Riz BIO madras



Fromage blanc BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Radis BIO et beurre



Choucroute de la mer



Chou choucroute et pommes de terre



Camembert BIO



Mousse au chocolat noir



Crêpe au fromage



Nouilles sautées façon asiatique
(sauce soja, champignons,
carottes, petits pois)



Mimolette



Fruit de saison BIO



Salade iceberg et fêta



Saucisse fumée



Merguez

Aiguillettes de blé

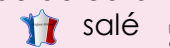
Frites



Emmental BIO



Gâteau au caramel beurre
salé



Taboulé BIO aux pamplemousses



Filet de lieu sauce oseille



Purée d'épinards



Yaourt nature et sucre



Orange BIO



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 Thorigny-sur-Marne

Menu du 17 au 21 Octobre 2022



Végétarien

Lundi

Céleri BIO rémoulade



Sauté de bœuf RAV sauce dijonnaise



Filet de colin sauce citron

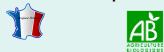
Carottes BIO fondantes / Semoule BIO



Pointe de brie



Compote de pomme BIO



Mardi

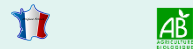
Œuf dur BIO mayonnaise



Munstiflette végétarienne
Pommes de terre BIO



Yaourt nature BIO et sucre

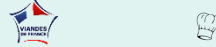


Fruit de saison BIO



Mercredi

Potage de poireaux et pommes de terre



Rôti de porc sauce barbecue
Rôti de dinde sauce barbecue



Omelette

Haricots beurres persillés



Edam BIO

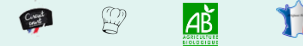


Fruit de saison BIO



Jeudi

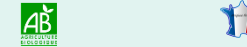
Coleslaw BIO



Colin meunière et citron



Fusillis BIO et emmental râpé



Vache qui rit BIO

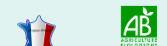


Crème dessert chocolat BIO



Vendredi

Haricots verts BIO vinaigrette



Hachis parmentier égréné de bœuf BIO



Hachis végétarien BIO



Petit suisse fruité BIO



Fruit de saison BIO



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 Thorigny-sur-Marne

Menu du 22 au 28 Octobre 2022



Végétarien

Lundi

Salade verte et croûtons

Sauté de bœuf BIO sauce paprika



Steak végétal

Frites

Tomme blanche BIO



Crème dessert chocolat BIO



Mardi

Salade gourmande BIO



Merguez



Boulettes végétales sauce aux épices

Légumes couscous BIO (Butternut)



Fromage blanc nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Mercredi

Carottes BIO vinaigrette



Filet de lieu sauce brunoise



Pomme de terre ail et persil



Camembert BIO



Compote de pomme poire BIO



Jeudi

Potage Esaü



Gratin dauphinois de patate et patate douce



Emmental BIO



Fruit de saison BIO



Vendredi

Feuilleté thon tomate



Pilon de poulet BIO



Omelette



Choux de Bruxelles

Riz BIO
Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



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 Thorigny-sur-Marne

Menu du 31 Octobre au 4 Novembre 2022



Végétarien

Lundi

Carottes râpées BIO et olives noires



Rougail saucisse

Rougail merguez

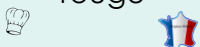
Rougail légumes

Purée de potiron



Mimolette

Gâteau au chocolat coulis fruit rouge



Mardi

Férié

Mercredi

Potage de légumes frais BIO



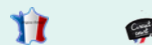
Omelette



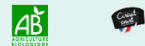
Haricots verts BIO persillés



Petits suisses nature BIO et sucre

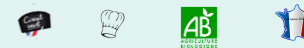


Fruit de saison BIO

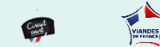


Jeudi

Coleslaw BIO

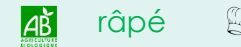


Rôti de veau sauce Normande



Filet de colin sauce crème

Coquillettes BIO et emmental râpé



Petit moulé nature



Mister Freeze

Vendredi

Terrine de campagne et cornichon



Terrine de volaille et cornichon



Œuf dur et mayonnaise

Brandade de colin



Salade verte

Pointe de brie



Fruit de saison BIO



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.