

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 28 avril au 2 mai 2025



Lundi

Taboulé BIO



Rôti de veau sauce Normande



Filet de colin sauce crème



Brocolis BIO



Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



Grenadine

Madeleine x2

Compote de pomme

Mardi



Coleslaw BIO



Gnochetts BIO aux pois cassés
sauce pesto et emmental râpé



Yaourt aromatisé BIO



Gâteau ardéchois maison
(crème de marron)



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

Mercredi

Feuilleté chèvre miel



Filet de lieu MSC sauce aurore



Haricots verts persillés



Camembert BIO



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Croissant

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Vendredi

Tomates BIO et mozzarella
vinaigrette



Cordon bleu



Croc fromage

Petit pois carotte



Emmental BIO



Fruit de saison BIO



Mimolette

Pain

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 mai 2025



Lundi

Salade verte vinaigrette et croûtons



Marmite d'Eglefin MSC

Semoule BIO



Saint Paulin BIO



Liégeois vanille BIO



Lait

Pain et beurre

Fruit de saison

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

Mardi

Salade de penne BIO au pesto



Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons



Pané végétarien épinard emmental

Courgettes BIO persillées



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Sablés de Retz x2

Fromage blanc aromatisé



Mercredi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Omelette



Frites et ketchup

Coulommiers



Compote de pomme fraise BIO



Lait

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Vendredi

Oeuf dur et mayonnaise



Poisson pané MSC et citron



Riz BIO aux petits légumes



Petit suisse aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Cake au yaourt maison

Yaourt aromatisé



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

Ville de Thorigny sur Marne

Menu du 12 au 16 mai 2025

Un giro in Italia*



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Végétarien

La Sicile

Salade mexicaine
(Haricots rouges)

Salade Sicilienne
(Salade verte, olives vertes, oignon, thym,
tomates, thon et vinaigrette balsamique)

Salade de riz BIO
(Riz BIO, tomate, maïs, concombres BIO,
vinaigrette)

Tomate BIO basilic vinaigrette

Concombre BIO sauce bulgare

Gratin de pommes de terre et
épinards béchamel

Filet de lieu sauce MSC Sicilienne
(Tomates cerises, sauce tomate, capres,
olives noires, huile d'olive)

Rôti de bœuf HVE sauce tartare

Jambon de porc LR

Calamar à la romaine et citron

Fusillis BIO aux brocolis BIO, huile
d'olive et parmesan

Boulettes sarrasin et lentille et
ketchup

Jambon de dinde

Omelette

Courgettes BIO à la provençale

Yaourt nature BIO et sucre

Fromage blanc BIO et confiture

Samos

Carré de l'Est

Cantal AOP BIO

Fruit de saison BIO

Gâteau au citron et aux amandes

Fruit de saison BIO

Cocktail de fruit

Riz au lait

Lait nature
Cake fourré fraise
Compote de pomme poire

Jus multifruits
Pain et pâte à tartiner
Yaourt nature et sucre

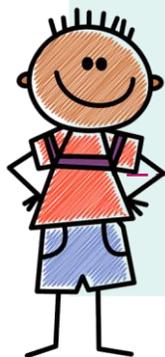
Grenadine
Croissant
Compote de pomme

Lait chocolat
Cake au citron maison
Fruit de saison

Samos
Pain
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. * Un tour en Italie



Ville de Thorigny sur Marne

Menu du 19 au 23 mai 2025



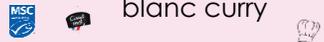
Lundi

Macédoine mayonnaise

Rôti de veau BIO sauce fromage blanc curry



Filet de lieu MSC sauce fromage blanc curry



Potatoes et ketchup

Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake marbré maison

Compote de pomme fraise

Mardi

Salade verte vinaigrette et emmental



Curry de lentilles



Riz BIO



Camembert BIO



Compote de pomme pêche



Edam

Pain

Fruit de saison



Mercredi

Piémontaise sans viande



Sauté de poulet BIO sauce crème ciboulette



Pané poireaux sarrasin sauce crème ciboulette



Ratatouille BIO



Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Pain et confiture

Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Concombre BIO vinaigrette



Egrené de bœuf BIO bolognaise



Egrené de pois fêverolles BIO bolognaise



Pennes BIO et emmental râpé



Petit suisse aromatisé BIO



Mousse au chocolat



Lait nature

Pain et beurre

Fruit de saison

Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Thon mayonnaise

Filet de lieu frais MSC sauce oseille



Purée de brocolis BIO



Emmental BIO



Fruit de saison BIO



Jus d'ananas

Cake fourré abricot

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 Thorigny sur Marne

Menu du 26 au 30 mai 2025



Lundi

Betteraves vinaigrette échalotte



Blanquette de cabillaud MSC



Blé BIO aux petits légumes



Fromage blanc BIO nature et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake au yaourt et pépites de chocolat maison

Fruit de saison

Mardi *Végétarien*

Pastèque BIO



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



Salade verte vinaigrette



Saint Paulin BIO



Crème dessert vanille



Jus de raisin

Pain

Mimolette



Mercredi

Salade Grecque BIO

(Concombres BIO, tomates, olives noires, féta, huile d'olive, herbe de Provence)



Sauté de bœuf HVE sauce paprika et fromage blanc



Boulettes de lentilles et sarrasin sauce paprika et fromage blanc



Haricots beurres persillés



Coulommiers



Brownies et crème anglaise



Grenadine

Pain au chocolat

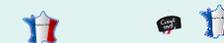
Compote de pomme

Jeudi

Férié

Vendredi

Salade verte et tomate



Burger party
(steak haché BIO)



Burger Fish party



Frites et ketchup

Cheddar

Pêche au sirop

Jus de pomme

Pain et pâte à tartiner

Yaourt aromatisé



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 2 au 6 juin 2025



Lundi

Salade de fusillis BIO à l'orientale
(Fusillis BIO, tomate, raisin sec, pois chiche)



Rôti de porc LR BBC et
mayonnaise



Rôti de dinde et mayonnaise



Filet de colin MSC sauce crème



Courgettes BIO persillées



Emmental BIO



Fruit de saison



Jus de pomme

Pain et beurre

Petit suisse nature et sucre

Mardi

Melon BIO



Sauté de bœuf BIO sauce aux
oignons



Pané végétarien épinards et
emmental

Purée de carottes BIO



Carré de l'est



Compote de pomme BIO



Lait nature

Cake fourré chocolat

Fruit de saison

Mercredi

Maïs vinaigrette



Filet de lieu MSC sauce aurore



Semoule BIO



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Grenadine

Pain et barre de chocolat

Compote de pomme

Jeudi

Tomate BIO vinaigrette



Nuggets de poulet



Nuggets de poisson

Coquillettes BIO et emmental râpé



Saint Nectaire AOP BIO



Liégeois chocolat BIO



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Salade verte vinaigrette et
croutons



Omelette



Epinards béchamel



Petit suisse nature BIO et sucre



Gâteaux aux pommes



Fromage blanc aromatisé

Sablé de Retz x2

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

Ville de Thorigny sur Marne

Menu du 9 au 13 juin 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Végétarien

Vendredi

Férié

Pastèque BIO



Marmite d'Eglefin MSC sauce
oseille



Ratatouille BIO



Brie



Semoule au lait

Jus d'ananas
Pain et confiture
Yaourt nature et sucre

Salade de blé BIO



Rôti de bœuf RAV sauce javar



Boulettes de lentilles et sarrasin
sauce javar



Choux de Bruxelles à la crème



Fromage blanc BIO nature et
sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature
Croissants
Fruit de saison

Concombre BIO sauce bulgare



Egrené végétarien BIO sauce
bolognaise
(pois féverolles)



Fusillis BIO et emmental râpé



Cantal AOP BIO



Pêche au sirop

Samos
Pain
Compote de pomme fraise

Salade d'artichaut vinaigrette



Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Samos

Fruit de saison



Lait nature
Pain et pâte à tartiner
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 16 au 20 juin 2025



Lundi

Végétarien



Feuilleté au fromage

Salade de penne BIO au pesto

Mercredi

Un giro in Italia*

Le Piémont et la Lombardie

Vendredi

Cervelas et cornichon

Roulade de volaille et cornichon

Terrine de légumes et mayonnaise

Filet de colin MSC sauce curry fromage blanc

Petit pois carotte

Légumes à l'orientale
(Courgettes BIO, carottes BIO, navet, épices couscous, oignons)

Sauté de veau BIO sauce moutarde

Boulettes de bœuf BIO sauce aux épices

Escalope de dinde Viennoise sauce tomate

Tomate BIO basilic, mozzarella et vinaigrette balsamique

Croc fromage sauce tomate

Riz BIO façon Milanaise

Petit suisse aromatisé

Gâteau aux raisins secs (sucre glace)

Emmental BIO

Gélatifié vanille

Semoule BIO

Haricots verts persillées

Blé BIO aux petits légumes



Riz BIO façon Milanaise

Petit suisse aromatisé

Gâteau aux raisins secs (sucre glace)

Emmental BIO

Gélatifié vanille

Yaourt nature BIO et sucre

Saint Paulin BIO

Camembert BIO

Compote de pomme poire

Fruit de saison

Fruit de saison BIO

Jus d'orange

Pain et barre de chocolat

Fromage blanc aromatisé

Sirop de menthe

Madeleines

Fruit de saison

Jus de pomme

Cake yaourt maison

Yaourt nature et sucre

Jus d'orange

Pain

Mimolette

Lait nature

Pain au lait et confiture

Compote 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 Thorigny sur Marne

Menu du 23 au 27 juin 2025



Lundi

Taboulé BIO



Rôti de bœuf RAV et sauce tartare



Boulettes sarrasin lentilles et ketchup

Ratatouille BIO



Fromage blanc BIO nature et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature
Cake fourré chocolat
Fruit de saison

Mardi

Pastèque BIO



Gratin de penne BIO au saumon ASC et emmental râpé



Cantal AOP BIO



Compote de pomme BIO



Grenadine
Pain au chocolat
Fromage blanc aromatisé

Mercredi

Salade verte et croûtons

Sauté de poulet BIO sauce Napolitaine



Pané végétarien sauce tomate



Chou-fleur béchamel et pommes de terre



Tomme blanche BIO



Crème dessert vanille



Emmental
Pain
Compote de pomme

Jeudi



Quiche courgette chèvre



Riz BIO cantonais végétarien
(Riz BIO, petits pois, omelette, oignons)



Carottes BIO fondantes



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison



Jus de raisin
Pain et beurre
Yaourt aromatisé

Vendredi

Concombre BIO sauce bulgare



Calamar à la romaine et sauce tartare

Purée de brocolis BIO



Saint Nectaire AOP BIO



Cocktail de fruit

Lait nature
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.



Ville de Thorigny sur Marne

Menu du 30 juin au 4 juillet 2025



Lundi

Melon BIO



Carbonara de porc



Carobara de dinde



Egrené de pois féverolles BIO
sauce bolognaise



Fusillis BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre



Tiramisu au spéculoos



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi *Végétarien*

Betteraves vinaigrette échalotte



Macédoine mayonnaise

Hachis végétarien BIO
(égrené de pois féverolles)



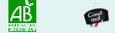
Salade verte vinaigrette



Saint Paulin BIO



Fruit de saison BIO



Lait

Cake aux pépites de chocolat

Compote pomme

Mercredi

Salade de blé BIO
(Blé BIO, tomates, maïs, persil)



Salade de riz BIO
(Riz BIO, tomate, maïs, concombres BIO,
vinaigrette)



Rôti de veau et mayonnaise



Omelette



Epinards à la crème



Petit suisse aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert chocolat

Pain et barre de chocolat

Jus d'orange

Jeudi

Pastèque BIO



Blanquette de cabillaud MSC



Courgettes persillées BIO



Camembert BIO



Mousse au chocolat



Mimolette

Pain

Fruit de saison

Vendredi

Salade verte et vinaigrette

Hot dog party
(Saucisse de volaille)

Ketchup

Hot dog party
(poisson pané)

Frites et mayonnaise

Cheddar

Fruit de saison

Petit suisse fruité

pain et confiture

Jus multifruit

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.