

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Haute valeur environnementale



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



Circuit court origine France



Label Rouge



Certification Environnementale
Niveau 2



Commerce équitable



Ville de Thorigny sur Marne

Menu du 31 août au 4 septembre 2026



Lundi

Pastèque BIO



Filet de lieu MSC sauce Napolitaine



Purée de courgettes BIO



Camembert BIO



Purée de pomme fraise



Pain

Samos

Fruit de saison

Mardi

Végétarien

Tomates BIO vinaigrette



Ravioli saumon

Vache qui rit BIO



Liégeois chocolat BIO



Fromage blanc aromatisé

Madeleines

Fruit de saison

Mercredi

Taboulé BIO



Poisson pané MSC et citron



Haricots verts persillées



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Gâteau nature maison

Purée de pomme

Vive la rentrée!

Jeudi

Macédoine mayonnaise

Nuggets de poulet



Nuggets de blé



Frites et ketchup

Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Compote de poire

Pain et beurre

Petit suisse aromatisé

Vendredi

Carottes râpées BIO sauce miel



Sauté de bœuf RAV sauce aux olives



Boulettes de lentilles et sarrasin sauce aux olives



Brocolis BIO



Fromage blanc aromatisé BIO



Gâteau aux pommes



Lait nature

Pain et confiture

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 7 au 11 septembre 2026



Lundi

Végétarien

Melon BIO



Hachis végétarien de lentilles



Salade verte vinaigrette



Emmental BIO



Compote de pomme pêche



Petit suisse nature et sucre

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Mardi

Cœur de palmiers vinaigrette



Marmite d'Eglefin sauce aurore



Blé BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Sablé de Retz

Purée de pomme poire

Mercredi

Crêpe au fromage



Rôti de veau sauce Normande



Pavé végétarien épinards
emmental

Épinards béchamel et
pommes de terre



Petit suisse aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Pain au chocolat

Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Tomates BIO vinaigrette et basilic



Boulettes de bœuf BIO sauce
calabraise

(tomate, basilic, pignons, ail)

Boulette sarrasin lentilles
sauce aux épices



Spaghettis BIO et emmental râpé



Carré de l'est



Crème dessert chocolat BIO



Jus de pomme

Pain et beurre

Petit suisse nature et sucre

Vendredi

Salade mexicaine



Cordon bleu



Croc fromage

Carottes BIO fondantes aux épices

Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Lait chocolat
Gâteau 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 14 au 18 septembre 2026



Lundi

Maïs vinaigrette



Sauté de bœuf HVE sauce aux oignons



Pané poireaux sarrasin sauce aux oignons



Pommes de terre persillées et haricots beurres



Yaourt nature BIO et sucre



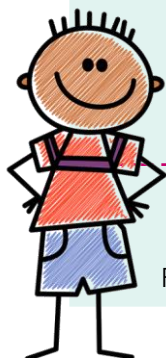
Fruit de saison BIO



Compote de poire

Gâteau maison au citron

Petit suisse nature et sucre



Mardi Végétarien

Pastèque BIO



Légumes à l'orientale (pois chiche)



Semoule BIO



Saint Paulin BIO



Liégeois chocolat BIO



Lait nature

Cake fourré fraise

Fruit de saison



Mercredi

Salade verte vinaigrette et croûtons



Filet de dorade sébaste MSC sauce oseille



Purée de courgette BIO



Coulommiers BIO



Riz au lait BIO



Yaourt aromatisé

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

La Polynésie Française

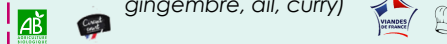


Jeudi

Salade de crudité Polynésienne
(lait de coco, citron, piment doux, carottes BIO, concombres BIO, tomates)



Poulet BIO coco à la Polynésienne
(poulet BIO, carottes BIO, lait de coco, gingembre, ail, curry)



Marmite de sébaste à la Polynésienne



Riz BIO auréa

(riz BIO, patate douce, curcuma, persil, oignon)



Fromage blanc BIO nature et sucre



Gâteau à l'ananas



Lait nature

Pain et beurre

Fruit de saison



Vendredi

Salade de penne BIO à l'italienne



Filet de colin MSC pané et citron



Ratatouille BIO



Gouda

Fruit de saison BIO



Samos

Pain

Purée 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.

Ville de Thorigny sur Marne

Menu du 21 au 25 septembre 2026



Lundi

Tomates BIO vinaigrette balsamique



Filet de lieu frais sauce au citron



Tortis BIO aux brocolis BIO, emmental râpé



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Lait chocolat
Pain et beurre
Purée de pomme

Mardi

Concombres BIO fromage blanc ciboulette



Rôti de dinde FR et sauce barbecue



Omelette



Purée de carottes BIO



Tomme blanche BIO



Mousse au chocolat au lait



Yaourt nature et sucre
Pain et barre de chocolat
Fruit de saison

Mercredi

Salade de fusillis BIO à l'orientale



Sauté de veau FR sauce marenco



Filet de colin sauce tomate



Courgettes BIO persillées



Petit suisse aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature
Croissant
Purée de pomme fraise

Jeudi

Végétarien

Œuf dur mayonnaise



Chili sin carne à l'égrené de pois féveroles BIO et haricots rouges



Riz BIO



Edam BIO



Fruit de saison BIO



Compote de poire
Sablé de Retz
Petit suisse nature et sucre

Vendredi

Salade verte et emmental



Calamar à la romaine et sauce tartare



Potatoes

Vache qui rit BIO



Purée de pomme poire BIO



Petit suisse aromatisé
Gâteau à la fleur d'oranger
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 28 septembre au 2 octobre 2026



Lundi

Tomates BIO vinaigrette balsamique



Rôti de bœuf HVE sauce miel moutarde



Boulettes sarrasin lentilles sauce miel moutarde



Blé BIO



Camembert BIO



Liégeois chocolat BIO



Lait nature

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Mardi

Macédoine mayonnaise

Gratin de penne BIO au saumon



Emmental râpé



Fromage blanc aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Madeleine x2

Purée de pomme

Mercredi

Nems de légumes

Steak haché BIO au jus



Pavé végétarien poireaux sarrasin



Brocolis BIO



Emmental BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison

Pain et confiture

Fromage blanc nature et sucre

Jeudi



Taboulé BIO



Omelette



Purée de courgette BIO



Mimolette



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Purée de pomme poire

Vendredi

Salade verte et croûtons



Filet de colin MSC pané et citron



Haricots verts persillés



Riz BIO



Yaourt aromatisé BIO



Gâteau au chocolat



Fruit de saison

Samos

Pain

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 octobre 2026



Lundi



Radis BIO et beurre



Hachis végétarien de patate douce et pois féveroles BIO



Salade verte vinaigrette



Brie BIO



Liégeois chocolat BIO



Lait nature

Gâteau maison au yaourt

Fruit de saison

Mardi

Coleslaw BIO



Emincé de poulet BIO sauce barbecue



Omelette



Semoule BIO aux légumes



Emmental BIO



Purée de pomme poire BIO



Fruit de saison

Pain et pâte à tartiner

Petit suisse nature et sucre

Mercredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Œuf dur mayonnaise



Filet de colin MSC sauce aurore



Purée de haricots verts



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Cake fourré fraise

Purée de pomme

Le Grand Repas

Jeudi

Velouté de butternut aux pois chiches et croûtons



Colombo de veau



Lentilles au jus et cubes de pommes de terre assaisonnés (oignons, persil, carottes)



Quinoa BIO



Fromage blanc nature BIO et sucre



Reine Claude



Compote de pomme poire

Croissant

Yaourt aromatisé

Vendredi

Carottes râpées BIO et maïs vinaigrette



Cordon bleu



Croc fromage

Coquillettes BIO et emmental râpé



Edam BIO



Cocktail de fruit

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.

Ville de Thorigny sur Marne

Menu du 12 au 16 octobre 2026

LES LÉGUMINEUSES PARTENT À L'ENVENTURE



Lundi

Velouté de pois cassé

Filet de dorade sébaste MSC
sauce citron

Carottes BIO fondantes aux épices

Pommes de terre

Comté AOP

Fruit de saison BIO

Compote de poire

Madeleines

Yaourt aromatisé

Mardi *Végétarien*

Salade verte et maïs vinaigrette

Haricots rouges sauce mafé

Riz BIO

Buchette de lait mélangé

Crème dessert vanille BIO

Fruit de saison

Pain et pâte à tartiner

Petit suisse nature et sucre

Mercredi

Salade de haricots blancs

Sauté de bœuf BIO aux oignons

Pavé sarrasin poireaux

Haricots beurres persillés

Penne BIO

Petit suisse aromatisé BIO

Fruit de saison BIO

Lait nature

Gâteau maison aux pépites de
chocolat

Purée de pomme

Jeudi

Coleslaw BIO

Rôti de porc BBC LR sauce diable

Rôti de dinde sauce diable

Filet de colin sauce crème

Purée de butternut BIO

Yaourt nature BIO et sucre

Brownies à la farine de pois chiche

Pain

Edam

Fruit de saison

Vendredi

Endive sauce fromage blanc
ciboulette

Boulettes de bœuf BIO sauce
épices

Boulette de sarrasin lentilles sauce
épices

Lentilles à la marocaine

Emmental BIO

Purée de pomme fraise

Lait chocolat

Pain et beurre

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 19 au 23 octobre 2026



Lundi

Velouté de potiron BIO



Marmite de colin sauce crème



Blé BIO aux légumes



Fromage blanc nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Samos

Pain

Fruit de saison

Mardi

Radis BIO et beurre



Rôti de bœuf BIO au jus



Pané végétarien épinards emmental



Fusillis BIO et emmental râpé



Tomme blanche BIO



Crème dessert chocolat BIO



Lait chocolat

Cake fourré abricot

Purée de pomme poire

Mercredi

Salade verte et tomate



Burger party



Fish burger party



Frites

Cheddar

Cocktail de fruit

Jus d'ananas

Pain au chocolat

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Cervelas et cornichons



Roulade de volaille et cornichons



Œuf dur mayonnaise



Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Végétarien

Carottes râpées BIO vinaigrette jus de citron



Omelette



Epinards béchamel et riz BIO



Saint Paulin BIO



Purée de pomme poire BIO



Yaourt aromatisé

Gâteau nature 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 Thorigny sur Marne

Menu du 26 au 30 octobre 2026



Lundi

Coleslaw BIO



Rôti de veau FR sauce Normande



Boulette sarrasin lentilles sauce
Normande



Riz BIO et brocolis BIO



Mimolette



Purée de pomme fraise



Lait nature
Pain et confiture
Fruit de saison

Mardi

Salade verte et emmental
vinaigrette



Filet de lieu MSC sauce estragon



Haricots verts persillés



Pommes de terre



Camembert BIO



Riz au lait BIO



Fruit de saison
Croissant
Yaourt nature et sucre

Mercredi

Potage de légumes frais BIO



Escalope viennoise volaille FR



Croc fromage

Poêlée butternut ail et persil



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Compote de poire
Madeleine x2
Petit suisse nature et sucre

Jeudi

Betterave vinaigrette échalotte



Pizza aux 3 fromages



Salade verte



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature
Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison



HALLOWEEN

Vendredi

Carottes BIO râpées et olives
noires vinaigrette



Chipolatas au jus



Saucisse de volaille au jus



Aiguillette de blé

Purée de potiron BIO



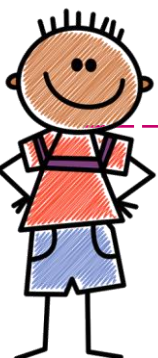
Gouda BIO



Gâteau au chocolat et coulis de
fruits rouges



Pain
Mimolette
Purée 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.

