

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 Montmorency

Menu du 8 au 12 juillet 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Jeux Olympiques Amériques États Unis

Vendredi



Pastèque BIO



Rôti de bœuf RAV au miel



Boulettes de lentilles et sarrasin sauce miel

Courgettes BIO



Semoule BIO



Cône chocolat

Gouda

Pain

Compote pomme

Salade de haricots verts BIO et dés d'emmental



Bolognaise à l'égrené de soja BIO



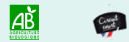
Pennes BIO et fromage râpé



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Fruit de saison

Feuilleté chèvre miel



Cordon bleu



Filet de poisson pané MSC

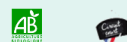


Purée de pomme de terre

Munster AOP



Fruit de saison BIO

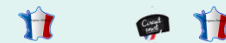


Crème dessert vanille

Pain et confiture

Jus de raisin

Salade et Tomate



Burger Party (steack haché BIO)



Burger party végétarienne

Frites

Cheddar

Brownie maison



Petit suisse aromatisé

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Filet de lieu MSC sauce crème



Haricots verts persillés



Riz BIO



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison



Lait

Cake au yaourt maison

Compote
pomme poire

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 Montmorency

Menu du 15 au 19 juillet 2024

Lundi

Végétarien

Melon BIO



Gnochetis BIO sauce tomate
et emmental râpé



Fromage blanc BIO nature et
sucre



Compote pomme BIO



Lait au chocolat

Cake au citron maison

Fruit de saison

Mardi

Concombres BIO sauce
bulgare



Rôti de veau BIO et
mayonnaise



Omelette



Salade de blé BIO



Emmental BIO



Petit pot vanille chocolat

Fromage blanc et sucre

Pain et confiture

Fruit de saison

Mercredi

Taboulé BIO



Boulettes de bœuf BIO au jus



Boulettes de lentilles et sarrasin
au jus

Epinards béchamel au
parmesan



Bouloghour BIO



Samos



Fruit de saison BIO



Lait

Pain au chocolat

Compote pomme fraise

Jeudi

Cordon bleu



Filet de poisson pané MSC



Petits pois carottes

Camembert BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Pain et pâte à tartiner

Jus d'orange

Vendredi

Salade Brésilienne
(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)



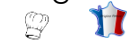
Pommes de terre ail et persil



Saint Nectaire AOP



Gâteau coco et crème
anglaise



Mimolette

Pain

Jus multifruits



QUADRATURE RESTAURATION

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 Montmorency

Menu du 22 au 26 juillet 2024

Jeux Olympiques
Europe
France
Vendredi

Lundi

Mardi

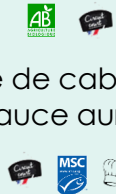
Mercredi

Végétarien
Jeudi



Pastèque BIO

Marmite de cabillaud MSC
sauce aurore



Blé BIO



Brocolis

Yaourt nature BIO et sucre



Crème dessert vanille

Pain et beurre

Fruit de saison

Carbonara de porc



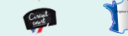
Bolognaise à l'égréné de soja
BIO



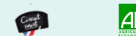
Pennes BIO et fromage râpé



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Cake marbré maison

Compote pomme

Piémontaise sans viande
(Pommes de terre, tomate, œuf
dur, mayonnaise)



Filet de lieu MSC sauce citron



Carottes BIO fondantes

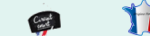


Lentilles

Saint Paulin BIO



Fruit de saison



Yaourt aromatisé

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Salade gourmande BIO
(Quinoa BIO, boulghour BIO et
maïs)



Pizza aux 3 fromages



Salade verte vinaigrette



Fromage blanc nature BIO et
sucre



Bâtonnet chocolat

Emmental

Pain

Jus multifruit

Concombres BIO vinaigrette



Sauté de bœuf RAV à la
provençale



Filet de lieu MSC sauce
provençale



Ratatouille BIO



Pommes de terre ail et persil



Flan Parisien
(pâte brisée et appareil à flan)



Petit suisse fruité

pain et confiture

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 Montmorency

Menu du 29 juillet au 2 août 2024



Lundi

Couscous merguez et boulettes de bœuf



Filet de colin sauce épices



Semoule BIO



Légumes couscous BIO



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison



Petit suisse aromatisé

Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi



Végétarien

Melon BIO



Omelette



Coquillettes BIO et fromage

râpé

Carottes BIO épicées



Emmental



Mister freeze

Yaourt nature et sucre

Cake au chocolat maison

Fruit de saison

Mercredi

Salade mexicaine
(haricot rouge, maïs, tomate)



Rôti de porc BBC LR et
mayonnaise



Boulettes de lentilles et sarrasin
au jus

Purée de courgettes BIO



Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison



Fromage blanc et sucre

Croissant

Jus d'ananas

Jeudi

Roulade de volaille et
cornichons



Thon mayonnaise

Sauté de veau BIO sauce
moutarde curry



Filet de lieu MSC sauce curry



Haricots blancs

Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain et barre de chocolat

compote pomme poire

Jeux Olympiques
Europe

Royaume unis
Vendredi

Coleslaw BIO et raisins secs



Fish and chips et sauce tartare

Frites

Carrot cake et crème anglaise



Samos

Pain

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 Montmorency

Menu du 5 au 9 août 2024



Lundi

Tomates mozzarella



Rôti de bœuf RAV sauce barbecue



Pavé de poireaux sarrasin sauce barbecue

Ratatouille BIO



Pommes de terre ail et persil



Samos



Petit pot de glace vanille fraise

Lait

Pain au lait et barre de chocolat

Fruit de saison

Mardi

Blanquette d'églefin MSC sauce crème



Riz BIO



Brocolis beurre



Saint Nectaire AOP BIO



Pastèque BIO



Petit suisse aromatisé

Pain et beurre

Fruit de saison

Mercredi

Nems aux légumes

Nouilles sauce soja et pousses de soja et au poulet BIO



Nouilles sauce soja et pousses de soja et omelette



Fromage blanc BIO nature et miel



Ananas BIO et noix de coco



Kiri

Pain

Jus d'ananas

Jeudi

Tzatziki de concombre BIO



Filet de poisson pané MSC et citron



Blé BIO



Haricots verts



Liégeois chocolat



Yaourt nature et sucre

Pain et confiture

Jus multifruits

Vendredi

Œuf dur mayonnaise



Hachis parmentier de lentilles



Tomme blanche BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

compote pomme banane

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 Montmorency

Menu du 12 au 16 août 2024

Jeux Olympiques
Asie : Japon



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Filet de colin MSC sauce basilic



Quiche chèvre courgettes BIO



Bœuf RAV sauté au gingembre et oignon



Boulettes de lentille et sarrasin au gingembre



Riz BIO



Férié

Filet de poisson pané et ketchup



Frites

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



Pommes de terre ail et persil



Gouda BIO



Fruit de saison



Crème dessert vanille

Pain et beurre

Jus d'orange

Salade verte vinaigrette balsamique



Camembert BIO



Cône chocolat vanille

Lait

Croissant

Fruit de saison

Fromage blanc BIO aromatisé



Katsutera
(gâteau au miel)



Gouda

Pain

Compote pomme banane

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 Montmorency

Menu du 19 au 23 août 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Végétarien

Vendredi

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)



Filet de lieu MSC sauce kuku paka



Riz BIO



Petit suisse aromatisé BIO



Fromage blanc aromatisé
Cake au chocolat maison
Compote pomme

Feuilleté camembert



Filet de lieu MSC sauce curry



Courgettes BIO persillées



Semoule BIO



Pont l'Evêque AOP



Fruit de saison



Lait nature
Pain et confiture
Jus d'orange

Pastèque BIO



Rôti de veau sauce moutarde



Boulettes de lentilles et sarasin sauce moutarde



Purée de brocolis



Emmental BIO



Compote de pomme poire BIO



Yaourt aromatisé
Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison

Salade de penne BIO au pesto
(penne BIO, pesto vert, féta, olives noires, ciboulettes, vinaigrette)



Omelette



Chou-fleur béchamel



Blé BIO



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Edam
Pain
Jus multifruits

Tomates et maïs vinaigrette



Calamar à la romaine et citron

Macaronis BIO et emmental râpé



Bâtonnet chocolat

Lait fraise
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 Montmorency

Menu du 26 au 30 août 2024



Lundi

Végétarien

Tomates, salade verte et maïs
vinaigrette balsamique



Légumes à l'orientale
(pois chiche, navets, carottes
BIO, courgettes BIO)



Semoule BIO



Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison



Yaourt nature et sucre
Pain et confiture
Jus de raisin

Mardi

Melon BIO



Sauté de veau BIO marengo



Filet de colin MSC sauce
marengo



Riz BIO



Fromage blanc BIO nature et
sucre



Petit moulé
Pain

Compote pomme bananes

Mercredi

Concombres BIO vinaigrette



Jambon de porc LR



Omelette



Coquillettes BIO et fromage
râpé



Petit suisse aromatisé BIO



Compote pomme poire



Lait
Pain au chocolat
Fruit de saison

Jeux Olympiques
Océanie
Jeudi
Australia

Salade Australienne
(salade verte, betteraves, féta)



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



Boulettes de lentilles et sarasin
sauce tomate



Petits pois carottes

Camembert BIO



Bounty maison



Crème dessert vanille
Cake au citron maison
Fruit de saison

Vendredi

Roulade de volaille et
cornichons



Terrine de légume mayonnaise

Marmite de cabillaud MSC
sauce crème



Pommes de terre ail et persil



Epinards béchamel



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