

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
Amérique
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

Bolognaise à l'égrené de soja
BIO



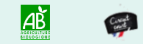
Pennes BIO et fromage râpé



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

Fruit de saison BIO

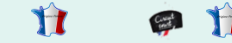


Crème dessert vanille

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



Compote pomme BIO



Lait au chocolat
Cake au citron maison
Fruit de saison

Mardi

Concombres BIO sauce
bulgare et dés d'emmental



Rôti de veau BIO et
mayonnaise



Omelette



Salade de blé BIO



Petit pot vanille chocolat

Fromage blanc et sucre
Pain et confiture
Fruit de saison

Mercredi

Boulettes de bœuf BIO au jus



Boulettes de lentilles et sarrasin
au jus

Epinards béchamel au
parmesan



Boulghour 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



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

Lundi

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

Mardi

Carbonara de porc



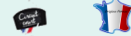
Bolognaise à l'égréné de soja
BIO



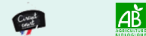
Pennes BIO et fromage râpé



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Cake marbré maison

Compote pomme

Mercredi

Filet de lieu MSC sauce citron



Carottes BIO fondantes

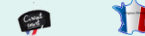


Lentilles

Saint Paulin BIO



Fruit de saison



Yaourt aromatisé

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison



Végétarien Jeudi

Pizza aux 3 fromages



Salade verte vinaigrette



Fromage blanc nature BIO et
sucre



Bâtonnet chocolat

Emmental

Pain

Jus multifruit

Jeux Olympiques
Europe
France
Vendredi

Concombres BIO vinaigrette



Sauté de bœuf RAV à la
provençale



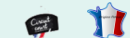
Filet de lieu MSC sauce
provençale



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



Jeux Olympiques
Europe

Royaume unis
Vendredi



Lundi

Couscous merguez et boulettes de bœuf



Filet de colin sauce épices



Semoule BIO



Légumes couscous BIO



Munster AOP



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



Mister freeze

Yaourt nature et sucre

Cake au chocolat maison

Fruit de saison

Mercredi

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

Sauté de veau BIO sauce moutarde curry



Filet de lieu MSC sauce curry



Haricots blancs

Camembert



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain et barre de chocolat

compote pomme poire

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

Mardi

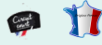
Mercredi

Jeudi

Vendredi

Végétarien

Tomates mozzarella



Rôti de bœuf RAV sauce barbecue



Pavé de poireaux sarrasin sauce barbecue

Ratatouille BIO



Pommes de terre ail et persil



Petit pot de glace vanille fraise

Lait

Pain au lait et barre de chocolat

Fruit de saison

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

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

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

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



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 **Végétarien**

Filet de colin MSC sauce basilic



Quiche chèvre courgettes BIO



Bœuf RAV sauté au gingembre et oignon



Boulettes de lentille et sarrasin au gingembre



Salade de chou BIO et carottes BIO
(vinaigrette sauce soja, huile, sucre)



Riz BIO



Férié

Melon BIO



Cordon bleu et ketchup



Filet de poisson pané et ketchup

Frites

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



Pommes de terre ail et persil



Munster AOP



Fruit de saison



Crème dessert vanille

Pain et beurre

Jus d'orange

Salade verte vinaigrette



Fromage blanc BIO aromatisé



Cône chocolat vanille

Lait

Croissant

Fruit de saison

Katsutera et crème anglaise
(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



Jeux Olympiques
Afrique
Kenya

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

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

Omelette

Chou-fleur béchamel

Blé BIO

Petit moulé



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.



QR

Ville de Montmorency

Menu du 26 au 30 août 2024



Lundi

Végétarien

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



Lait

Pain au chocolat

Fruit de saison

Jeudi



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

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