

# 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 2 au 6 Septembre 2024



Vive la rentrée!



Lundi



Végétarien

Mardi



Végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Cocktail de rentrée  
sirop de grenadine

Melon BIO



Bolognaise à l'égrené de soja  
BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Brownie et crème anglaise



Gouda

Pain

Fruit de saison

Omelette



Frites et ketchup

Emmental



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Compote pomme

Tomates BIO vinaigrette



Boulettes de bœuf BIO au jus



Pavé végétarien

Petits pois carotte

Yaourt nature et sucre



Lait fraise

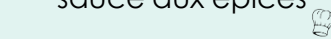
Pain et confiture

Fruit de saison

Sauté de bœuf HVE sauce aux  
épices



Boulettes de lentilles et sarrasin  
sauce aux épices



Haricots verts persillés



Pommes de terre ail et persil



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé

Cake au yaourt maison

Jus de pomme

Salade de crozet BIO, féta à la  
vinaigrette balsamique et  
basilic



Poisson pané MSC et citron



Courgettes BIO persillées



Riz BIO



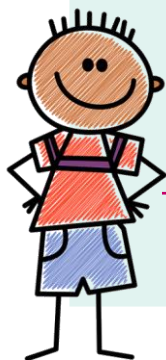
Fruit de saison



Lait

Pain et barre de chocolat

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 9 au 13 septembre 2024



Lundi

Pastèque BIO



Gnocchetti BIO aux pois cassés  
sauce tomate basilic



Petit suisse nature et sucre



Lait au chocolat  
Cake au citron maison  
Fruit de saison

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



Mardi

Concombres BIO sauce bulgare



Rôti de veau sauce Normande



Omelette



Brocolis



Blé BIO



Semoule au lait

Fromage blanc et sucre  
Pain et confiture  
Fruit de saison

Mercredi

Cordon bleu



Filet de poisson pané MSC et citron



Epinards à la crème



Bouloghour BIO



Munster AOP



Fruit de saison



Lait  
Pain au chocolat  
Compote pomme fraise

Jeudi

Salade verte et croûtons



Steak haché BIO au jus



Pavé végétarien

Purée de pomme de terre

Crème dessert vanille



Petit suisse aromatisé  
Pain et pâte à tartiner  
Jus d'orange

Vendredi

Filet de lieu frais MSC sauce citron



Semoule BIO



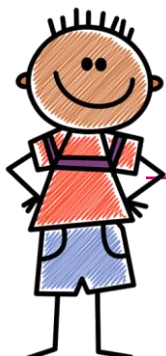
Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Gouda  
Pain  
Jus multi fruits



QUADRATURE RESTAURATION

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

# Ville de Montmorency

Menu du 16 au 20 Septembre 2024



## Lundi

Tomates BIO vinaigrette et mozzarella



Blanquette d'églefin MSC sauce crème



Riz BIO



Flan nappé caramel



Lait  
Pain et beurre  
Fruit de saison

## Mardi

Sauté de poulet BIO sauce curry



Pavé poireaux sarrasin sauce curry

Purée de courgette BIO



Yaourt aromatisé vanille BIO



Fruit de saison



Lait chocolat  
Cake au yaourt maison  
Compote pomme

## Mercredi

Sauté de bœuf BIO au jus



Filet de colin MSC sauce citron



Chou-fleur



Semoule BIO



Petit moulé nature



Fruit de saison BIO



Crème dessert chocolat  
Pain et pâte à tartiner  
Jus d'orange

## Jeudi

Melon BIO



Mac and cheese au butternut (Macaroni BIO)



Petit suisse aromatisé



Emmental  
Pain  
Fruit de saison



## Vendredi

Concombre BIO vinaigrette et dés d'emmental



Calamar à la romaine et citron

Ratatouille BIO



Blé BIO



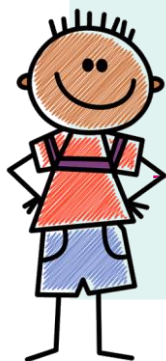
Clafoutis aux mirabelles



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.



# Ville de Montmorency

Menu du 23 au 27 Septembre 2024

Un giro in Italia\*

Les pouilles et la Calabre



Lundi

Mardi

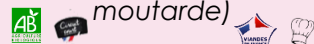


Mercredi

Jeudi

Vendredi

Rôti de veau BIO sauce  
moutarde  
(Béchamel, crème liquide,  
moutarde)



Filet de colin sauce crème



Carottes fondantes BIO



Boulgour BIO



Edam

Fruit de saison



Samos

Pain

Jus de pomme

Carottes râpées BIO vinaigrette



Dahl de lentilles et patates  
douces



Riz BIO



Yaourt aromatisé



Yaourt nature et sucre  
Cake au chocolat maison  
Fruit de saison

Betteraves ciboulette et l'huile  
d'olive et féta



Jambon LR



Omelette



Frites et ketchup

Fruit de saison BIO

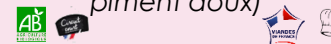


Fromage blanc et sucre  
Croissant  
Jus d'ananas

Tomates BIO et mozzarella à la  
calabraise



Boulettes de bœuf BIO sauce  
calabraise  
(Tomate, oignons, persil, ail,  
piment doux)



Boulettes de lentilles et sarrasin  
sauce calabraise



Orecchiette alle cime di rapa  
(Brocolis, huile d'olive, piment  
doux, ail)



Tiramisu



Lait nature  
Pain et barre de chocolat  
compote pomme poire



Filet de colin sauce brunoise



Haricot beurre



Semoule BIO



Emmental



Fruit de saison



Petit suisse aromatisé  
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. \* Un tour en Italie



QUADRATURE RESTAURATION



# Ville de Montmorency

Menu du 30 septembre au 4 octobre 2024



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**



**Vendredi**

Rôti de bœuf HVE sauce tartare



Omelette



Poêlée de patates douce et butternut



Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO



Kiri

Pain

Fruit de saison

Salade verte, chou blanc BIO et maïs vinaigrette



Brandade de saumon ASC



Crème dessert chocolat



Lait fraise

Pain au lait et barre de chocolat

Fruit de saison

Carottes BIO râpées vinaigrette et dés d'emmental



Steak haché BIO au jus



Pavé de poireaux et sarrasin et ketchup

Coquillettes BIO et fromage râpé



Samos



Petit suisse aromatisé

Pain et beurre

Jus d'ananas

Pâté de campagne et cornichon



Pâté de volailles et cornichon



Terrine de légumes et mayonnaise

Filet de lieu sauce provençale



Purée de brocolis et emmental râpé



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Pain et confiture

Jus multifruit

Omelette



Riz BIO



Coulommiers



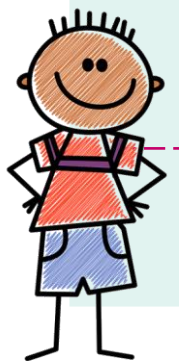
Fruit de saison BIO



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 7 au 11 Octobre 2024



## Lundi

Filet de colin sauce aurore



Epinards béchamel



BIÉ BIO



Emmental



Fruit de saison BIO



Crème dessert vanille

Pain et confiture

Jus de pomme

## Mardi



Salade verte et dés de mimolette

Légumes à l'orientale  
(Courge butternut, carottes BIO, pois chiche, concentré de tomate, navet)



Semoule BIO



Gâteau aux pommes



Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Fruit de saison

## Mercredi

Sauté de veau BIO sauce miel



Filet de lieu sauce miel



Petit pois carotte

Pont l'évêque AOP



Fruit de saison BIO



Lait

Croissant

Compote pomme banane

## Jeudi

Céleri BIO rémoulade



Petit salé



Aiguillettes de blé carotte

Lentilles, carottes BIO et pommes de terre



Petit suisse aromatisé



Mimolette

Pain

Jus d'orange

## Vendredi

Radis BIO beurre



Cordon bleu



Poisson pané et citron



Farfalles BIO et emmental râpé



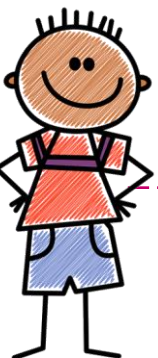
Gélatifié chocolat



Petit suisse aromatisé

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 14 au 18 octobre 2024

## Les papilles en folie : Les nutriments



Mercredi



### Les glucides

Carottes râpées BIO au jus d'orange et bûche de lait mélangé



Rôti de veau BIO au jus



Omelette et ketchup



Haricots blancs à la tomate

### Les protéines

Végétarien

Curry de lentilles



Riz BIO



Saint Nectaire AOP



Banane BIO



Yaourt aromatisé  
Pain et pâte à tartiner  
Fruit de saison

Endives vinaigrette et croûtons



Filet de poisson pané et citron



Purée de haricots verts



Yaourt aromatisé



Lait nature  
Cake au chocolat maison  
Compote pomme

### Les lipides

Guacamole et toast

Filet de lieu sauce crème



Blé BIO et brocolis à l'huile d'olive



Gâteau au chocolat et crème anglaise



Edam  
Pain  
Jus multifruit

### Les fibres

Velouté de poireaux



Steack haché BIO au jus

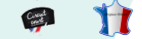


Pavé de lentilles sarrasin

Coquillettes BIO 1/2 complètes et fromage râpé



Prunes



Lait fraise  
Pain et beurre  
Fruit de saison



Petit suisse nature et sucre  
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 21 au 25 octobre 2024



Lundi



Salade verte et dés d'emmental



Hachis parmentier de lentilles



Yaourt nature et sucre



Yaourt nature et sucre  
Cake au citron maison  
Jus de raisin

Mardi

Soupe de lentille corail et butternut



Rôti de bœuf HVE sauce aux oignons



Pavé poireaux sarrasin sauce aux oignons



Chou-fleur béchamel



Penne BIO et fromage râpé



Fruit de saison BIO



Petit moulé  
Pain

Compote pomme bananes

Mercredi

Carottes BIO râpées vinaigrette et dés mimolette vinaigrette



Sauté de porc sauce diable (Béchamel, crème liquide, moutarde)



Filet de lieu MSC sauce tomate



Haricots beurre



Blé BIO



Semoule au lait

Lait  
Pain au chocolat  
Fruit de saison

Jeudi

Salade verte et tomate



Burger party (steak haché BIO)



Fish burger party (filet de colin pané MSC)



Frites et ketchup

Cheddar

Fruit de saison BIO



Mousse au chocolat au lait  
Pain et confiture  
Fruit de saison

Vendredi

Filet de colin sauce Napolitaine (Tomate, basilic, huile d'olive, olive noire)



Semoule BIO



Camembert



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

# Ville de Montmorency

Menu du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2024



Lundi

Chou blanc BIO vinaigrette



Sauté veau sauce normande



Filet de colin MSC sauce oseille



Purée de brocolis



Fromage blanc aromatisé



Lait

Pain et confiture

Compote de pomme

Mardi

Cake à l'emmental



Marmite de cabillaud MSC sauce crème



Carottes fondantes BIO



Boullghour BIO



Fruit de saison BIO



Edam

Pain

Jus multifruit

Mercredi



Velouté de céleri BIO et vache qui rit



Pizza margarita



Salade verte



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé  
Cake maison aux pépites de chocolat  
Fruit de saison

Halloween!

Jeudi

Salade d'automne aux agrumes  
(Mâche, carottes BIO, mandarine)



Boulettes de bœuf BIO à la sauce tomate



Boulettes de lentilles et sarrasin sauce tomate

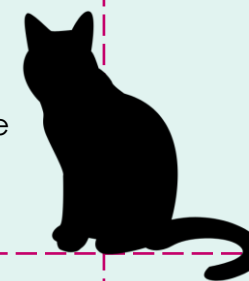


Tortis BIO et emmental râpée



Beignet framboise

Vendredi



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.