

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



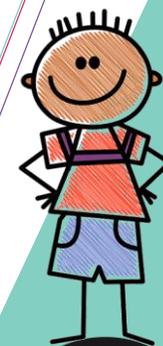
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Ville de Montmorency

Menu du 4 au 8 novembre 2024



Lundi

Carottes râpées BIO
vinaigrette au miel



Sauté de veau sauce
provençale



Filet de lieu sauce tomate



Purée de potiron



Vache qui rit BIO



Ile flottante



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi

Potage Dubarry
(Chou-fleur et pommes de terre)



Blanquette de cabillaud MSC
sauce crème



Blé BIO



Brocolis



Brie



Fruit de saison BIO*



Lait fraise

Pain et confiture

Jus de pomme

Mercredi

Salade de pâtes BIO, maïs et
mozzarella



Steak haché BIO au jus



Pavé poireau sarrasin au jus



Epinars béchamel



Riz BIO



Yaourt nature BIO*



Fruit de saison BIO*



Gouda

Pain

Compote pomme

Jeudi

Radis BIO* et beurre



Omelette



Haricots verts



Semoule BIO



Saint Nectaire AOP*



Mousse au chocolat au lait



Fromage blanc aromatisé

Cake au yaourt maison

Fruit de saison

Végétarien

Vendredi

Coleslaw BIO



Pizza aux lardons de volailles



Pizza Margarita



Salade verte vinaigrette



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO*



Lait nature

Pain et barre de chocolat

Compote pomme banane

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

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 11 au 15 novembre 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi 

Vendredi



Salade verte vinaigrette



Velouté de carotte BIO



Céleri BIO rémoulade



Salami et cornichons



Roulade de volaille et cornichon



Terrine de légumes et mayonnaise

Risotto de coquillettes semi-complètes BIO au jambon



Carbonnade flamande (sauté de bœuf LR)



Curry de haricots rouge sauce curry coco



Filet de lieu frais sauce aneth



Risotto de coquillettes semi-complètes BIO au fromage



Filet de colin sauce crème



Riz BIO



Poêlée d'antan (carottes BIO, navets, panais)



Saint Paulin



Pont l'Evêque AOP*



Mimolette

Fromage blanc BIO nature*



Crème dessert vanille



Fruit de saison BIO*



Compote de pomme fraise



Fruit de saison BIO*



Petit suisse nature et sucre

Pain et confiture

Compote pomme fraise

Lait nature

Pain au chocolat

Jus d'orange

Yaourt aromatisé

Cake au citron maison

Fruit de saison

Gouda

Pain

Jus multi fruits

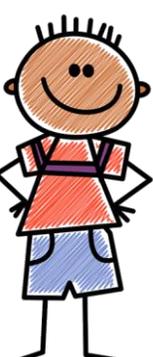
*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

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 18 au 22 novembre 2024



Végétarien

Lundi

Mardi

Mercredi

Un giro in Italia*

Jeudi

Vendredi

La Sardaigne



Radis BIO* et beurre



Hachis végétarien de lentilles



Salade iceberg vinaigrette



Carré de l'est



Flan pâtissier maison



Lait

Pain et beurre

Fruit de saison

Carottes râpées BIO vinaigrette



Rôti de bœuf BIO sauce moutarde curry



Omelette



Petits pois carottes

Samos



Pêche au sirop

Crème dessert chocolat

Cake aux pépites de chocolat maison

Compote pomme

Bouillon vermicelle



Filet de lieu MSC sauce aurore



Brocolis



Blé BIO



Yaourt BIO vanille



Fruit de saison BIO*



Lait chocolat

Pain et pâte à tartiner

Jus d'orange



Focaccia et ricotta ciboulette

Malloreddus alla campidanese

(gnochetti BIO, égrené de porc, sauce : tomate, oignon, basilic et parmesan)

Egrené de soja BIO sauce campidanese



Petit suisse aromatisé BIO



Orange BIO*



Emmental

Pain

Fruit de saison

Chou rouge BIO et maïs vinaigrette



Calamar à la romaine et citron

Pomme de terre vapeur



Poêlée de butternut ail et persil



Gouda

Flan nappé caramel



Petit suisse aromatisé

Pain et confiture

Jus multfruit



*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

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 Montmorency

Menu du 25 au 29 novembre 2024



Lundi



Végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Céleri BIO vinaigrette



Légumes à l'orientale

(Courge butternut, carottes BIO, pois chiche, navet, concentré de tomate)



Semoule BIO



Petit suisse aromatisé



Compote pomme



Samos

Pain

Jus de pomme

Salade piémontaise sans viande



Goulash de bœuf BIO



Filet de colin sauce aurore



Carottes BIO fondantes



Boullghour BIO



Tomme blanche



Fruit de saison BIO*



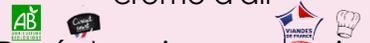
Yaourt nature et sucre

Pain et confiture

Fruit de saison

Friand au fromage

Sauté de poulet BIO à la crème d'ail



Pavé de poireaux sarrasin à la crème d'ail



Purée de haricots verts



Yaourt nature BIO*



Fruit de saison BIO*



Lait nature

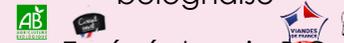
Croissant

Jus d'ananas

Potage de légumes frais BIO
(Céleri BIO, carottes BIO, pomme de terre)



Egrené de bœuf BIO bolognaise



Egréné de soja BIO bolognaise

Penne BIO et emmental râpé



Munster AOP*



Pomme BIO*



Fromage blanc et sucre

Pain et barre de chocolat

Compote pomme poire

Salade iceberg vinaigrette et croûtons



Marmite d'Eglefin MSC



Riz BIO



Saint Paulin



Tiramisu spéculos



Petit suisse aromatisé

Cake au chocolat maison

Fruit de saison

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

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 2 au 6 décembre 2024

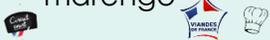


Lundi

Salade de maïs



Sauté de veau sauce
marengo



Filet de lieu sauce tomate



Carottes BIO fondantes



Pommes de terre ail et persil



Petits suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO*



Kiri

Pain

Fruit de saison

Mardi *Végétarien*

Potage parmentier
(Pomme de terre et poireaux)



Coquillettes BIO sauce
fromagère



Coquillettes BIO sauce
fromagère



Gouda

Fruit de saison BIO*



Petit suisse aromatisé

Cake au yaourt maison

Jus d'ananas

Mercredi

Chou blanc BIO rémoulade



Filet de colin MSC sauce
citron



Semoule BIO



Mont Cadi

Crème dessert chocolat



Lait fraise

Pain au lait et barre de
chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Salade verte vinaigrette et
dés d'emmental



Boulettes de bœuf BIO au jus



Boulettes de lentilles et sarrasin
au jus



Blé BIO aux petits légumes



Fromage blanc aromatisé



Cocktail de fruit

Yaourt nature et sucre

Pain et confiture

Jus multifruits

Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et
cornichon



Thon mayonnaise

Poisson pané MSC et citron



Purée de potiron



Camembert BIO*



Fruit de saison BIO*



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

compote pomme banane

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

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 décembre 2024



Végétarien

Lundi

Carottes râpées BIO
vinaigrette à la ciboulette



Chili sin carne



Riz BIO



Carré de l'est



Compote de pomme pêche



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Jus de pomme

Mardi

Velouté de patates douces et
carottes BIO



Gratin de penne BIO et
saumon ASC
Emmental râpé



Edam

Fruit de saison BIO*



Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Fruit de saison

Mercredi

Salade de blé BIO
(blé BIO, tomate, maïs, persil)



Rôti de bœuf BIO sauce
échalotte



Omelette



Brocolis



Pommes de terre



Yaourt nature BIO*



Fruit de saison BIO*



Crème dessert chocolat

Croissant

Jus d'orange

Jeudi

Œuf dur mayonnaise



Cordon bleu



Poisson pané et citron



Butternut ail et persil



Boulghour BIO



Petit moulé nature



Fruit de saison BIO*



Petit suisse aromatisé

Cake au yaourt maison

Compote pomme banane

Vendredi

Salade verte aux agrumes

Pilon poulet BIO sauce
barbecue



Boulettes de lentilles et
sarrasin sauce barbecue



Frites et ketchup

Petit suisse aromatisé BIO



Gâteau aux pommes



Mimolette

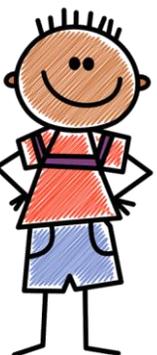
Pain

Fruit de saison

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

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 16 au 20 décembre 2024



Lundi

Coleslaw BIO



Filet de lieu MSC sauce oseille



Semoule BIO



Gouda

Compote de pomme



Petit suisse nature et sucre

Pain et confiture

Jus d'orange

Mardi

Végétarien

Velouté de potiron



Hachis à l'égrené de soja BIO



Yaourt nature BIO*



Fruit de saison BIO*



Lait nature

Cake au chocolat maison

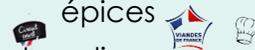
Compote pomme

Mercredi

Salade verte et maïs vinaigrette



Sauté de veau sauce aux épices



Filet de colin sauce aux épices



Carottes BIO fondantes



Blé BIO



Saint Paulin



Riz au lait



Fromage blanc aromatisé

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Repas de fin d'année



Jeudi

Edam

Pain

Jus multifruits

Vendredi

Radis BIO* et beurre



Poisson pané MSC et citron



Purée de brocolis



Vache qui rit BIO



Mousse au chocolat au lait



Lait fraise

Pain et beurre

Fruit de saison

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

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 décembre 2024

Lundi

Céleri BIO sauce tartare



Marmite de colin MSC sauce aurore



Riz BIO et poêlée d'antan
(carottes BIO, navets, panais)



Pont l'évêque AOP*



Liégeois vanille



Yaourt nature et sucre

Cake au citron maison

Jus de raisin

Mardi

Salade gourmande BIO
(Bouglhour BIO, quinoa BIO et maïs)



Sauté de bœuf BIO aux oignons



Filet de lieu aux oignons



Carottes BIO épicées



Penne BIO et fromage râpé



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO*



Petit moulé

Pain

Compote pomme banane

Mercredi



Jeudi *Végétarien*

Soupe de tomate et vermicelle



Quiche chèvre potiron



Salade verte vinaigrette



Emmental



Fruit de saison BIO*



Mousse au chocolat au lait

Pain au chocolat

Fruit de saison

Vendredi

Salade verte vinaigrette



Jambon de porc et cornichons



Omelette



Pomme de terre vapeur



Fromage à raclette



Compote de pomme fraise BIO



Fromage blanc et sucre

Pain et pâte à tartiner

Jus d'orange

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

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 30 décembre 2024 au 3 janvier 2025



Lundi

Salade verte

Burger party
(steak haché BIO)

Fish burger

Frites

Cheddar

Gâteau à l'ananas



Lait

Cake fourré chocolat

Fruit de saison

Mardi

Feuilleté chèvre miel



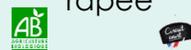
Filet de lieu MSC sauce curry
coco



Chou-fleur béchamel



Coquillettes BIO et emmental
râpée



Edam

Fruit de saison BIO*



Yaourt aromatisé

Pain au lait et barre de
chocolat

Compote de pomme

Mercredi



Jeudi

Potage Essaü
(Lentilles, pommes de terre, crème
liquide)



Omelette



Epinard béchamel



Blé BIO



Mimolette

Fruit de saison BIO*



Lait chocolat

Pain et beurre

Fruit de saison

Végétarien Vendredi

Salade iceberg et croûton



Tartiflette aux lardons de porc



Tartiflette au fromage



Petit suisse nature et sucre



Abricots au sirop

Edam

Pain

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.

