

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



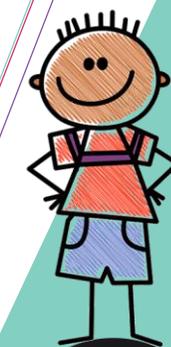
Label Rouge



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 et
emmental râpé



Ile flottante



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi

Blanquette de cabillaud MSC
sauce crème



Blé BIO



Brocolis



Saint Nectaire AOP*



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



Fruit de saison BIO*



Gouda

Pain

Compote pomme

Jeudi

Radis BIO* et beurre



Omelette



Haricots verts



Semoule BIO



Yaourt nature BIO*



Fromage blanc aromatisé

Cake au yaourt maison

Fruit de saison

Végétarien

Vendredi

Coleslaw BIO



Pizza aux lardons de volailles



Pizza Margarita



Salade verte vinaigrette



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



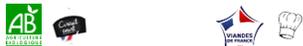
Vendredi



Salade verte vinaigrette et dés de mimolette



Risotto de coquillettes semi-complètes BIO au jambon de porc



Risotto de coquillettes semi-complètes BIO au fromage



Crème dessert vanille



Petit suisse nature et sucre
Pain et confiture
Compote pomme fraise

Velouté de carotte BIO et vache qui rit



Carbonnade flamande (sauté de bœuf LR)



Filet de colin sauce crème



Frites

Fruit de saison BIO*



Lait nature
Pain au chocolat
Jus d'orange

Céleri BIO rémoulade



Curry de haricots rouge sauce curry coco



Riz BIO



Fromage blanc BIO nature*



Compote de pomme fraise



Yaourt aromatisé
Cake au citron maison
Fruit de saison

Filet de lieu frais sauce aneth



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



Pomme de terre vapeur



Pont l'Evêque AOP*



Fruit de saison BIO*



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



Flan pâtissier maison



Lait

Pain et beurre

Fruit de saison

Carottes râpées BIO
vinaigrette et mimolette



Rôti de bœuf BIO sauce
moutarde curry

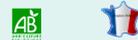


Omelette



Petits pois carottes

Yaourt BIO vanille



Crème dessert chocolat
Cake aux pépites de chocolat
maison
Compote pomme

Filet de lieu MSC sauce aurore



Brocolis



Blé BIO



Samos



Fruit de saison BIO*



Lait chocolat

Pain et pâte à tartiner

Jus d'orange



Orange BIO*



Emmental

Pain

Fruit de saison

Focaccia et ricotta ciboulette

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

Egrené de soja BIO sauce
campidanese



Chou rouge BIO et maïs
vinaigrette



Calamar à la romaine et citron

Pomme de terre vapeur



Poêlée de butternut ail et
persil



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

Céleri BIO vinaigrette et dés d'emmental



Légumes à l'orientale

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



Semoule BIO



Compote pomme



Samos

Pain

Jus de pomme

Mardi

Goulash de bœuf BIO



Filet de colin sauce aurore



Carottes BIO fondantes



Boullghour BIO



Tomme blanche



Fruit de saison BIO*



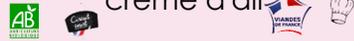
Yaourt nature et sucre

Pain et confiture

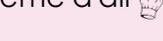
Fruit de saison

Mercredi

Sauté de poulet BIO à la crème d'ail



Pavé de poireaux sarrasin à la crème d'ail



Purée de haricots verts



Munster AOP*



Fruit de saison BIO*



Lait nature

Croissant

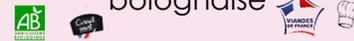
Jus d'ananas

Jeudi

Potage de légumes frais BIO et vache qui rit
(Céleri BIO, carottes BIO, pomme de terre)



Egrené de bœuf BIO bolognaise



Egréné de soja BIO bolognaise



Penne BIO et emmental râpé



Pomme BIO*



Fromage blanc et sucre

Pain et barre de chocolat

Compote pomme poire

Vendredi

Salade iceberg et féta vinaigrette



Marmite d'Eglefin MSC



Riz BIO



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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Montmorency

Menu du 2 au 6 décembre 2024



Lundi

Mardi *Végétarien*

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Sauté de veau sauce
marengo

Filet de lieu sauce tomate

Carottes BIO fondantes

Pommes de terre ail et persil

Gouda

Fruit de saison BIO*

Kiri

Pain

Fruit de saison

Potage parmentier et vache
qui rit
(Pomme de terre et poireaux)

Coquillettes BIO sauce
fromagère

Fruit de saison BIO*

Petit suisse aromatisé

Cake au yaourt maison

Jus d'ananas

Chou blanc BIO rémoulade

Filet de colin MSC sauce
citron

Semoule BIO

Crème dessert chocolat

Lait fraise

Pain au lait et barre de
chocolat

Fruit de saison

Salade verte vinaigrette et
dés mozzarella

Boulettes de bœuf BIO au jus

Boulettes de lentilles et sarrasin
au jus

Blé BIO aux petits légumes

Fromage blanc aromatisé

Yaourt nature et sucre

Pain et confiture

Jus multifruits

Saucisson à l'ail et cornichon

Roulade de volaille et
cornichon

Thon mayonnaise

Poisson pané MSC et citron

Purée de potiron et emmental
râpé

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



Lundi

Carottes râpées BIO
vinaigrette à la ciboulette



Chili sin carne



Riz BIO



Yaourt nature BIO*



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Jus de pomme

Mardi

Velouté de patates douces et
carottes BIO et vache qui rit



Gratin de penne BIO et
saumon ASC
Emmental râpé



Fruit de saison BIO*



Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Fruit de saison

Mercredi

Rôti de bœuf BIO sauce
échalotte



Omelette



Brocolis



Pommes de terre



Carré de l'est

Fruit de saison BIO*



Crème dessert chocolat

Croissant

Jus d'orange

Jeudi

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 et mimolette

Pilon poulet BIO sauce
barbecue



Boulettes de lentilles et
sarrasin sauce barbecue



Frites et ketchup

Gâteau aux pommes



Mimolette

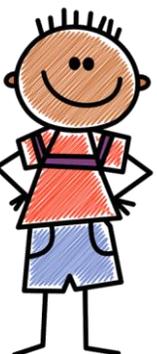
Pain

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.



Ville de Montmorency

Menu du 16 au 20 décembre 2024



Lundi

Coleslaw BIO



Filet de lieu MSC sauce oseille



Semoule BIO



Yaourt nature BIO*



Petit suisse nature et sucre

Pain et confiture

Jus d'orange

Mardi



Velouté de potiron et vache qui rit



Hachis à l'égrené de soja 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



Riz au lait



Fromage blanc aromatisé

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Jeudi
Repas de fin d'année



Edam

Pain

Jus multifruits

Vendredi

Radis BIO* et beurre



Poisson pané MSC et citron



Purée de brocolis



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)



Liégeois vanille



Yaourt nature et sucre

Cake au citron maison

Jus de raisin

Mardi

Sauté de bœuf BIO aux oignons



Filet de lieu aux oignons



Carottes BIO épicées



Penne BIO et fromage râpé



Pont l'évêque AOP*



Fruit de saison BIO*



Petit moulé

Pain

Compote pomme banane

Mercredi



Jeudi *Végétarien*

Quiche chèvre potiron



Salade verte vinaigrette



Emmental



Fruit de saison BIO*



Mousse au chocolat au lait

Pain au chocolat

Fruit de saison

Vendredi

Jambon de porc et cornichons



Omelette



Pomme de terre vapeur



Salade verte

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



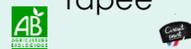
Filet de lieu MSC sauce curry
coco



Chou-fleur béchamel



Coquillettes BIO et emmental
râpée



Fruit de saison BIO*



Yaourt aromatisé

Pain au lait et barre de
chocolat

Compote de pomme

Mercredi



Jeudi

Végétarien Vendredi

Potage Essaü et vache qui rit
(Lentilles, pommes de terre, crème
liquide)



Omelette



Epinard béchamel



Blé BIO



Fruit de saison BIO*



Lait chocolat

Pain et beurre

Fruit de saison

Tartiflette aux lardons de porc



Tartiflette au fromage



Salade iceberg



Mimolette

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.

