

# Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Origine France garantie



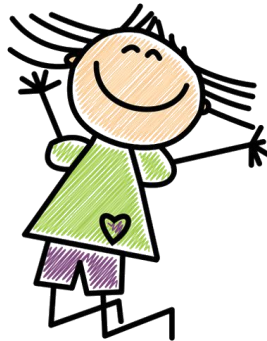
Issu de l'agriculture biologique



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 3 au 7 mars 2025



## Lundi

Betterave vinaigrette  
échalotte



Sauté de poulet BIO  
sauce fromage blanc curry



Filet de colin sauce fromage  
blanc curry



Épinards à la crème



Pommes de terre



Cantal AOP\*



Fruit de saison BIO\*



Lait nature

Pain et confiture

Compote de pomme

## Mardi Gras Végétarien



Salade verte et maïs  
vinaigrette

Omelette



Frites et ketchup

Fromage blanc nature et  
sucre



Beignet au chocolat



Mimolette

Pain

Fruit de saison

## Mercredi

Salade de farfalles BIO au  
pesto



Filet de lieu MSC sauce  
Napolitaine  
(sauce tomate, olive, basilic)



Haricots verts persillés



Semoule BIO



Vache qui rit

Fruit de saison BIO\*



Jus de pomme

Pain au chocolat

Yaourt nature et sucre

## Jeudi

Velouté de carotte BIO



Rôti de bœuf BIO sauce javar  
(poivron, crème et persil)



Pané végétarien épinard  
fromage

Riz BIO



Brunoise de légumes

Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO\*



Lait nature

Cake marbré maison

Compote de pomme banane

## Vendredi

Coleslaw BIO



Filet de colin pané MSC et  
citron



Purée de brocolis



Carré de l'est



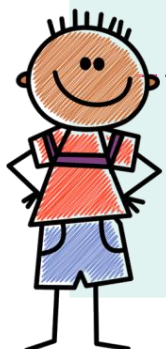
Compote de pomme fraise



Grenadine

Pain et pâte à tartiner

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 10 au 14 mars 2025



## Lundi

Carottes râpées BIO  
vinaigrette



Sauté de porc LR BBC aux  
carottes



Boulettes sarrasin et lentilles

Blé BIO



Poêlée de butternut



Emmental



Liégeois chocolat



Lait

Pain et beurre

Fruit de saison

## Mardi



Velouté de potiron



Coquillettes BIO semi  
complète sauce fromagère



Yaourt nature BIO\*



Fruit de saison BIO\*



Jus d'orange

Pain et confiture

Fromage blanc aromatisé

## Mercredi

Radis BIO\* et beurre



Sauté de veau sauce  
moutarde



Filet de colin sauce moutarde



Petit pois carotte

Pomme de terre vapeur



Camembert



Génoise framboise



Lait

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

## Jeudi

Piémontaise sans viande



Steak haché BIO au jus



Pané végétarien au jus

Chou-fleur et emmental râpé



Riz BIO



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO\*



Gouda

Pain

Compote de pomme

## Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et  
cornichon



Thon mayonnaise

Filet de lieu frais sauce  
brunoise



Purée de pommes de terre

Saint Nectaire AOP\*



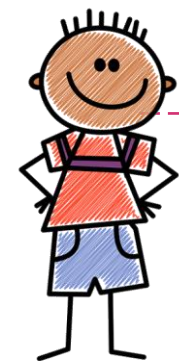
Fruit de saison BIO\*



Jus de pomme

Cake au yaourt maison

Yaourt nature et sucre



\*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 17 au 21 mars 2025

*Un giro in Italia\**

Lundi

Potage de légumes frais BIO  
(Pommes de terre, céleri, carottes)



Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Montcadi

Fruit de saison BIO\*



Lait nature

Pain et confiture

Compote de pomme poire

Mardi

*La Toscane*

Salade Toscane

Salade verte, artichaut, mozzarella,  
parmesan, olives noires, huile d'olive  
vinaigre balsamique)



Haut de cuisse de poulet BIO  
chasseur



Filet de lieu sauce chasseur



Haricots blancs : Fagioli d'olio  
(sauce tomate, ail, huile d'olive)



Fromage blanc aromatisé



Gâteau à l'orange



Jus multivitamines

Pain et pâte à tartiner

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Pomelos et sucre

Marmite de cabillaud sauce  
aurore



Carottes BIO fondantes



Pommes de terre



Bûche de lait mélangé



Riz au lait

Grenadine

Croissant

Fruit de saison

Jeudi

Salade pâtes BIO au surimi



Sauté de bœuf RAV sauce  
aux oignons



Boulettes sarrasin et lentille  
aux oignons



Haricots beurres persillés



Semoule BIO



Saint Paulin



Fruit de saison BIO\*



Lait chocolat

Cake au citron maison

Compote de pomme

Vendredi

*Végétarien*

Coleslaw BIO



Egrené de soja BIO sauce  
bolognaise



Macaronis BIO et emmental  
râpé



Yaourt aromatisé BIO



Poire au sirop

Samos

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. \* Un tour en Italie



# Ville de Montmorency

Menu du 24 au 28 mars 2025



Lundi



Salade verte vinaigrette et croutons



Légumes à l'orientale

(Carottes BIO, navets, butternut, pois chiches, sauce tomate)



Semoule BIO



Petit suisse nature et sucre



Compote de pomme



Edam

Pain

Fruit de saison

Mardi

Taboulé de boulghour BIO  
(Boulghour BIO, tomates, oignons, menthe douce)



Filet de lieu MSC sauce oseille



Brocolis vapeur



Blé BIO



Saint Nectaire AOP\*



Fruit de saison BIO\*



Lait nature

Cake marbré maison

Compote de pomme fraise

Mercredi

Crêpe au fromage

Rôti de veau sauce Normande



Omelette



Légumes printaniers  
(carottes BIO, petits pois, haricots verts et pomme de terre)



Emmental



Fruit de saison BIO\*



Jus d'orange

Pain et confiture

Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Radis râpés BIO vinaigrette



Cordon bleu



Filet de poisson pané MSC et citron



Purée de potiron



Yaourt aromatisé BIO



Brownies et crème anglaise



Lait nature

Pain et beurre

Fruit de saison

Vendredi

Thon mayonnaise

Chili con carne  
(égrené de bœuf BIO)



Chili sin carne  
(haricots rouges et sauce chili)



Riz BIO



Tomme blanche



Fruit de saison BIO\*



Jus d'ananas

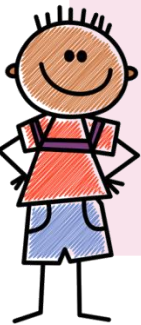
Pain et pâte à tartiner

Yaourt nature et sucre

\*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 31 mars au 4 avril 2025



## Lundi

Salade de pomme de terre à l'indienne



Goulash de bœuf LR



Pané végétarien poireaux sarasin

Carottes BIO aux épices



Boullghour BIO



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO\*



Jus de raisin

Pain

Mimolette

## Mardi

Salade verte et maïs vinaigrette



Chipolatas



Omelette



Lentilles au jus

Bûchette de lait mélangé

Ile flottante

Lait nature

Cake au yaourt et pépites de chocolat maison

Fruit de saison

## Mercredi

Salade d'artichaut et maïs

Sauté de poulet BIO sauce moutarde



Filet de colin sauce moutarde



Purée d'épinards



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO\*



Grenadine

Pain au chocolat

Compote de pomme

## Jeudi



Coleslaw BIO



Curry de haricots rouges sauce curry coco



Semoule BIO



Cantal AOP\*



Compote de pomme fraise



Lait chocolat

Pain et beurre

Fruit de saison

## Vendredi

Radis BIO\* et beurre



Marmite d'Eglefin MSC à la crème



Tortis BIO et emmental râpé



Petit moulé



Crème dessert vanille



Jus de pomme

Pain et pâte à tartiner

Yaourt aromatisé

\*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 7 au 11 avril 2025



## Lundi

Salade iceberg et mimolette vinaigrette



Filet de lieu MSC sauce persillée



Purée carottes BIO



Yaourt aromatisé BIO



Cocktail de fruit

Lait chocolat  
Pain et beurre  
Fruit de saison

## Mardi

*Végétarien*

Salade de lentilles

Omelette



Duo chou-fleur et brocolis



Pommes de terre



Saint Nectaire AOP\*



Fruit de saison BIO\*



Jus de pomme  
Cake fourré chocolat  
Petit suisse nature et sucre

## Mercredi

Carottes BIO râpées vinaigrette



Steak haché BIO au jus



Pané végétarien épinard fromage au jus



Penne BIO et emmental râpé



Julienne de légumes

Saint Paulin



Flan caramel



Grenadine  
Pain et barre de chocolat  
Fruit de saison

## Repas de Printemps Jeudi

Salade cocotte  
(Œuf dur, iceberg et croustilles)  
vinaigrette



Sauté d'agneau printanier



Boulettes de lentilles et sarrasin  
sauce au jus



Flageolet

Fromage blanc et miel



Gâteau au chocolat, crème anglaise, chocolat de Pâques



Lait nature  
Pain et confiture  
Compote de pomme

## Vendredi

Salami et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Terrine de légume et mayonnaise

Calamar à la romaine et sauce tartare

Haricots verts persillés



Riz BIO



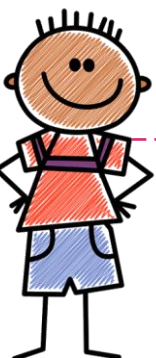
Pont l'Evêque AOP\*



Fruit de saison BIO



Fromage blanc aromatisé  
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 14 au 18 avril 2025

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Végétarien



Haricots verts vinaigrette



Carbonara de porc



Egrené de soja BIO à la bolognaise



Macaronis BIO et emmental râpé



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO\*



Jus de pomme

Pain et beurre

Fromage blanc aromatisé

Salade de pomme de terre au thon



Rôti de veau sauce barbecue



Boulette de lentilles et sarasin

Harricots beurres persillés



Riz BIO



Coulommiers



Fruit de saison BIO\*



Jus d'ananas

Pain et confiture

Yaourt nature et sucre

Carottes râpées BIO vinaigrette au miel



Poisson pané MSC et citron



Purée de brocolis



Munster AOP



Mousse au chocolat



Lait nature

Croissants

Fruit de saison

Maïs vinaigrette

Quiche aux épinards féta



Salade verte vinaigrette



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO\*



Samos

Pain

Compote de pomme fraise

Radis BIO râpé sauce fromage blanc ciboulette



Marmite de cabillaud MSC sauce brunoise



Semoule BIO aux petits légumes



Emmental



Compote de pomme



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

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 21 au 25 avril 2025



Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi



Macédoine mayonnaise

Hachis végétarien de lentilles

Salade verte et vinaigrette

Camembert

Fruit de saison BIO\*

Lait nature  
Pain au lait et confiture  
Compote de pomme

Taboulé BIO

Rôti de bœuf BIO et ketchup

Carottes BIO aux épices

Petit suisse nature et sucre

Fruit de saison BIO\*

Fromage blanc aromatisé  
Pain et barre de chocolat  
Jus d'orange

Salade farandole BIO  
(chou blanc mais, radis)

Egrené de bœuf BIO  
bolognaise

Egrené de soja BIO à la  
bolognaise

Pennes BIO et emmental râpé

Saint Nectaire AOP\*

Tiramisu

Sirop de grenadine  
Pain et beurre  
Fruit de saison

Feuilleté chèvre miel

Filet de lieu MSC sauce  
aurore

Epinards à la crème

Pommes de terre vapeur

Saint Paulin

Fruit de saison BIO\*

Jus de pomme  
Cake au yaourt maison  
Yaourt nature et sucre

\*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.

