

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

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 emmental
vinaigrette

Omelette



Frites et ketchup



Beignet au chocolat

Mimolette

Pain

Fruit de saison

Mercredi

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



Haricots verts persillés



Semoule BIO



Carré de l'est



Fruit de saison BIO*



Jus de pomme

Pain au chocolat

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Velouté de carotte BIO et
vache qui rit



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



Pané végétarien épinard
fromage

Riz BIO



Brunoise de légumes

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



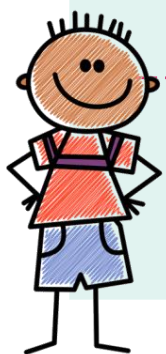
Yaourt aromatisé BIO



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



Liégeois chocolat



Lait

Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi

Végétarien

Velouté de potiron et vache
qui rit



Coquillettes BIO semi
complète sauce fromagère



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



Génoise framboise



Lait

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Steak haché BIO au jus



Pané végétarien au jus



Chou-fleur et emmental râpé



Riz BIO



Saint Nectaire AOP*



Fruit de saison BIO*



Gouda

Pain

Compote de pomme

Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et
cornichon

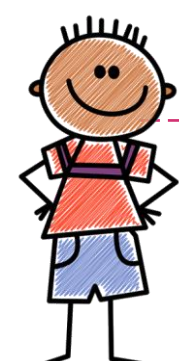


Thon mayonnaise

Filet de lieu frais sauce
brunoise



Purée de pommes de terre



*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

Mardi

La Toscane

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Végétarien

Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Montcadi

Fruit de saison BIO*



Lait nature

Pain et confiture

Compote de pomme poire

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)



Gâteau à l'orange



Jus multivitamines

Pain et pâte à tartiner

Yaourt nature et sucre

Pomelos et sucre

Marmite de cabillaud sauce aurore



Carottes BIO fondantes



Pommes de terre



Riz au lait

Grenadine

Croissant

Fruit de saison

Sauté de bœuf RAV sauce aux oignons



Boulettes sarrasin et lentille aux oignons



Haricots beurre persillés



Semoule BIO



Bûche de lait mélangé



Fruit de saison BIO*



Lait chocolat

Cake au citron maison

Compote de pomme

Coleslaw BIO et mimolette



Egrené de soja BIO sauce bolognaise



Macaronis BIO et emmental râpé



Yaourt aromatisé BIO



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 emmental



Légumes à l'orientale

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



Semoule BIO



Petit suisse nature et sucre



Edam

Pain

Fruit de saison

Mardi

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)



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



Brownies et crème anglaise



Lait nature

Pain et beurre

Fruit de saison

Vendredi

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

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Goulash de bœuf LR

Pané végétarien poireaux sarasin
Carottes BIO aux épices

Boullghour BIO

Bûchette de lait mélangé
Fruit de saison BIO*

Jus de raisin
Pain
Mimolette

Salade verte et mimolette vinaigrette

Chipolatas

Omelette

Lentilles au jus
Ile flottante
Lait nature
Cake au yaourt et pépites de chocolat maison
Fruit de saison

Sauté de poulet BIO sauce moutarde

Filet de colin sauce moutarde

Purée d'épinards

Cantal AOP*

Fruit de saison BIO*

Grenadine
Pain au chocolat
Compote de pomme

Coleslaw BIO

Curry de haricots rouges sauce curry coco

Semoule BIO

Yaourt aromatisé BIO

Lait chocolat
Pain et beurre
Fruit de saison

Radis BIO* et beurre

Marmite d'Eglefin MSC à la crème

Tortis BIO et emmental râpé

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



Lait chocolat

Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi

Végétarien



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

Flan caramel



Grenadine

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Repas de Printemps
Jeudi

Salade cocotte
(Œuf dur, iceberg et croûton)
dés d'emmental et vinaigrette



Sauté d'agneau printanier



Boulettes de lentilles et sarrasin
sauce au jus



Flageolet

Gâteau au chocolat, crème anglaise, chocolat de Pâques



Lait nature

Pain et confiture

Compote de pomme

Vendredi

Calamar à la romaine et sauce tartare

Haricots verts persillés



Riz BIO



Pont l'Evêque AOP*



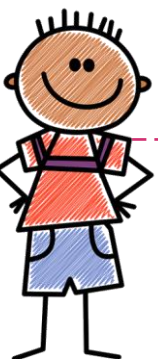
Fruit de saison BIO



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



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

Rôti de veau sauce barbecue


Boulette de lentilles et sarrasin

Haricots 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


Mousse au chocolat


Lait nature

Croissant

Fruit de saison

Quiche aux épinards féta


Salade verte vinaigrette


Emmental


Fruit de saison BIO*


Samos

Pain

Compote de pomme fraise

Radis BIO râpés sauce fromage blanc ciboulette


Marmite de cabillaud MSC sauce brunoise


Semoule BIO aux petits légumes


Yaourt aromatisé BIO


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



Hachis végétarien de lentilles



Salade verte et vinaigrette



Camembert



Fruit de saison BIO



Lait nature
Pain au lait et confiture
Compote de pomme

Rôti de bœuf BIO et ketchup



Omelette



Carottes BIO aux épices



Blé BIO



Saint Nectaire AOP*



Fruit de saison BIO

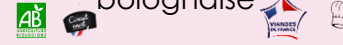


Fromage blanc aromatisé
Pain et barre de chocolat
Jus d'orange

Salade farandole BIO
(chou blanc maïs, radis)



Egrené de bœuf BIO
bolognaise



Egrené de soja BIO à la
bolognaise



Pennes BIO et emmental râpé



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



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.



QUADRATURE RESTAURATION