

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 28 avril au 2 mai 2025



Lundi

Taboulé BIO



Rôti de veau sauce Normande



Filet de colin sauce crème



Brocolis BIO



Blé BIO



Saint Nectaire AOP*



Fruit de saison BIO*



Grenadine

Pain et beurre

Compote de pomme

Mardi

Végétarien

Coleslaw BIO



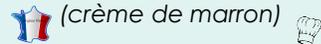
Gnochetts BIO aux pois cassés
sauce pesto et emmental râpé



Yaourt aromatisé BIO



Gâteau ardéchois maison
(crème de marron)



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

Mercredi

Friand fromage

Filet de lieu MSC sauce aurore



Haricots verts persillés BIO



Pommes de terre



Camembert



Fruit de saison BIO*



Jus de pomme

Pain au chocolat

Yaourt à boire

Jeudi

Vendredi

Tomates BIO et mozzarella
vinaigrette



Cordon bleu



Croc fromage



Petit pois carotte



Emmental

Fruit de saison BIO*



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 5 au 9 mai 2025



Lundi

Salade verte vinaigrette et mimolette

Marmite d'Eglefin MSC



Semoule BIO



Saint Paulin



Liégeois vanille



Lait

Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi

Salade de penne BIO au pesto Carottes râpées BIO vinaigrette



Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons



Pané végétarien épinard emmental

Courgettes BIO persillées



Pommes de terre



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO*



Jus d'orange

Pain et confiture

Fromage blanc aromatisé

Mercredi



Carottes râpées BIO vinaigrette



Omelette



Frites et ketchup

Coulommiers



Compote de pomme fraise



Lait nature

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Férié

Vendredi

Œuf dur et mayonnaise



Poisson pané MSC et citron



Riz BIO aux petits légumes



Petit suisse nature BIO*



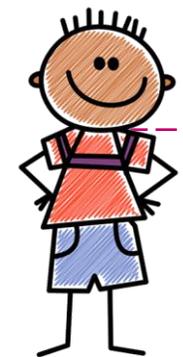
Fruit de saison BIO*



Jus de pomme

Cake au yaourt maison

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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Montmorency

Menu du 12 au 16 mai 2025

*Un giro in Italia**

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Végétarien

Salade mexicaine
(Haricots rouges)



Gratin de pommes de terre et
épinards béchamel



Yaourt nature BIO*



Fruit de saison BIO*



Lait nature

Pain et confiture

Compote de pomme poire

Salade Sicilienne

(Salade verte, olives vertes, oignon,
thym, tomates, thon et vinaigrette
balsamique)



Filet de lieu sauce MSC
Sicilienne
(Tomates cerises, sauce tomate,
capres, olives noires, huile d'olive)



Fusillis BIO aux brocolis BIO,
huile d'olive et parmesan



Fromage blanc et confiture



Gâteau au citron et aux
amandes



Jus multifruits

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 »

Salade de riz BIO
(Riz BIO, tomate, maïs, concombres
BIO, vinaigrette)



Rôti de bœuf HVE sauce
tartare



Boulettes sarrasin et lentilles et
ketchup

Carottes épicées BIO



Boullghour BIO



Petit moulé

Fruit de saison BIO*



Grenadine

Croissant

Compote de pomme

Tomate BIO* et vinaigrette au
basilic (à part)



Jambon de porc LR



Omelette

Purée de pommes de terre



Carré de l'Est



Cocktail de fruit au sirop

Lait chocolat

Cake au citron maison

Fruit de saison

Concombres BIO* sauce
bulgare
(à part)



Calamar à la romaine et citron

Courgettes BIO à la
provençale



Riz BIO



Cantal AOP*



Riz au lait

Samos

Pain

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

Ville de Montmorency

Menu du 19 au 23 mai 2025



Lundi

Macédoine mayonnaise

Rôti de veau BIO sauce
fromage blanc curry



Filet de lieu MSC sauce
fromage blanc curry



Potatoes et ketchup

Yaourt nature BIO*



Fruit de saison BIO*



Lait nature

Cake marbré maison

Compote de pomme fraise

Mardi



Salade verte vinaigrette et
emmental



Curry de lentilles



Riz BIO



Camembert



Compote de pomme pêche



Edam

Pain

Fruit de saison

Mercredi

Piémontaise sans viande



Sauté de poulet BIO sauce
crème ciboulette



Pané poireaux sarrasin sauce
crème ciboulette



Ratatouille BIO



Semoule BIO



Petit suisse aromatisé BIO



Fruit de saison BIO*



Jus d'orange

Pain et confiture

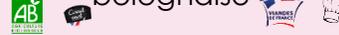
Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Concombres BIO* et
vinaigrette
(à part)



Egrené de bœuf BIO
bolognaise



Egrené de pois féverolle BIO
bolognaise



Pennes BIO et emmental râpé



Saint Nectaire AOP*



Mousse au chocolat



Lait nature

Pain et beurre

Fruit de saison

Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et
cornichon



Thon mayonnaise

Filet de lieu frais MSC sauce
oseille



Purée de brocolis BIO



Emmental



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 26 au 30 mai 2025



Lundi

Betteraves vinaigrette
échalotte



Blanquette de cabillaud MSC



Blé BIO aux petits légumes



Fromage blanc nature BIO*



Fruit de saison BIO*



Lait nature

Cake au yaourt et pépites de
chocolat maison
Fruit de saison

Mardi *Végétarien*

Pastèque BIO*



Hachis végétarien de lentilles
(Pommes de terre et patate douce)



Salade verte vinaigrette



Saint Paulin



Crème dessert vanille



Jus de raisin

Pain

Mimolette

Mercredi

Salade Grecque BIO
(Concombres BIO, tomates, olives
noires, féta, huile d'olive, herbe de
Provence)



Sauté de bœuf HVE sauce
paprika et fromage blanc



Boulettes de lentilles et sarrasin
sauce paprika et fromage
blanc



Haricots beurrés persillés



Riz BIO



Coulommiers



Brownies et crème anglaise



Grenadine

Pain au chocolat

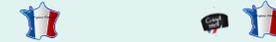
Compote de pomme

Jeudi

Férié

Vendredi

Salade verte et tomate BIO*



Burger party
(steak haché BIO)



Burger Fish party



Frites et ketchup

Cheddar

Pêche au sirop

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 2 au 6 juin 2025



Lundi

Salade de fusillis BIO à l'orientale

(Fusillis BIO, tomate, raisin sec, pois chiche)



Rôti de porc LR BBC et mayonnaise



Filet de colin MSC sauce crème



Courgettes BIO persillées



Pommes de terre



Emmental



Fruit de saison



Jus de pomme

Pain et beurre

Petit suisse nature et sucre

Mardi

Melon BIO



Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons



Pané végétarien épinards et emmental

Purée de carottes BIO



Carré de l'est



Compote de pomme



Lait nature

Cake fourré chocolat

Fruit de saison

Mercredi

Maïs vinaigrette



Filet de lieu MSC sauce aurore



Semoule BIO



Julienne de légumes

Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO*



Grenadine

Pain et barre de chocolat

Compote de pomme

Jeudi

Tomate BIO* et vinaigrette (à part)



Cordon bleu



Filet de poisson pané MSC et citron



Coquillettes BIO et emmental râpé



Saint Nectaire AOP*



Liégeois chocolat



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Salade verte vinaigrette et croutons



Omelette



Blé BIO



Petit suisse nature et sucre



Gâteaux aux pommes



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 9 au 13 juin 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Férié

Pastèque BIO*



Marmite d'Eglefin MSC sauce
oseille



Ratatouille BIO



Pommes de terre



Brie



Semoule au lait

Jus d'ananas

Pain et confiture

Yaourt nature et sucre

Salade de blé BIO



Rôti de bœuf RAV sauce javar



Boulettes de lentilles et sarrasin
sauce javar



Julienne de légumes



Riz BIO



Samos

Fruit de saison BIO*



Lait nature

Croissant

Fruit de saison

Concombre BIO* sauce

bulgare
(à part)



Egrené végétarien BIO sauce
bolognaise
(pois féverolles)



Fusillis BIO et emmental râpé



Cantal AOP*



Pêche au sirop

Samos

Pain

Compote de pomme fraise

Salade d'artichaut vinaigrette



Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Fromage blanc nature BIO*



Fruit de saison



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 16 au 20 juin 2025



Lundi



Végétarien

Feuilleté au fromage

Légumes à l'orientale
(Courgettes BIO, carottes BIO, navet, épices couscous, oignons)



Semoule BIO



Yaourt nature BIO*



Fruit de saison



Jus d'orange

Pain

Mimolette

Mardi

Salade de penne BIO au pesto



Sauté de veau BIO sauce moutarde



Omelette



Haricots verts persillées BIO



Pommes de terre



Saint Paulin



Fruit de saison BIO*



Lait nature

Pain au lait et confiture

Compote de pomme

Mercredi

Melon BIO



Boulettes de bœuf BIO sauce aux épices



Boulettes de lentilles et sarrasin sauce aux épices



Blé BIO aux petits légumes



Camembert



Compote de pomme poire



Jus d'orange

Pain et barre de chocolat

Fromage blanc aromatisé

Un giro in Italia*

Le Piémont et la Lombardie

Tomate BIO basilic, mozzarella et vinaigrette balsamique



Escalope de dinde Viennoise sauce tomate



Croc fromage sauce tomate



Riz BIO façon Milanaise



Petit suisse aromatisé



Gâteau aux raisins secs (sucre glace)



Sirop de menthe

Pain et beurre

Fruit de saison

Vendredi

Cervelas et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Terrine de légumes et mayonnaise

Filet de colin MSC sauce curry fromage blanc



Petit pois carotte



Emmental



Gélatifié vanille



Jus de pomme

Cake 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

Ville de Montmorency

Menu du 23 au 27 juin 2025



Lundi

Taboulé BIO



Rôti de bœuf RAV et sauce tartare



Boulettes sarrasin lentilles et ketchup

Ratatouille BIO



Bouloghhour BIO



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO*



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Mardi

Pastèque BIO*



Gratin de penne BIO au saumon ASC et emmental râpé



Cantal AOP*



Compote de pomme



Grenadine

Pain au chocolat

Fromage blanc aromatisé

Mercredi

Salade verte et croûtons

Sauté de poulet BIO sauce Napolitaine



Pané végétarien sauce tomate



Chou-fleur béchamel



Pommes de terre



Tomme blanche



Crème dessert vanille



Emmental

Pain

Compote de pomme

Jeudi



Quiche courgette chèvre



Riz BIO cantonnais végétarien
(Riz BIO, petits pois, omelette, oignons)



Carottes BIO fondantes



Yaourt nature BIO*



Fruit de saison



Jus de raisin

Pain et beurre

Yaourt aromatisé

Vendredi

Concombres BIO* sauce bulgare (à part)



Calamar à la romaine et sauce tartare

Purée de brocolis BIO



Saint Nectaire AOP*

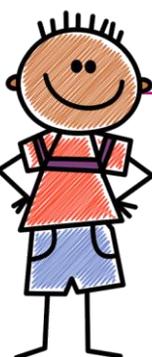


Cocktail au sirop

Lait nature

Cake marbré 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 30 juin au 4 juillet 2025



Lundi

Melon BIO*



Carbonara de porc



Egrené de soja BIO sauce bolognaise



Fusillis BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO*



Tiramisu au spéculoos



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi *Végétarien*

Betteraves vinaigrette échalotte



Hachis végétarien BIO (égrené de pois féverolles)



Salade verte vinaigrette



Mimolette

Fruit de saison BIO*



Lait

Cake aux pépites de chocolat

Compote pomme

Mercredi

Salade de blé BIO (Blé BIO, tomates, maïs, persil)



Rôti de veau et mayonnaise



Omelette



Epinards à la crème



Riz BIO



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO*



Crème dessert chocolat

Pain et barre de chocolat

Jus d'orange

Jeudi

Pastèque BIO*



Blanquette de cabillaud MSC



Courgettes persillées BIO



Semoule BIO



Camembert



Mousse au chocolat



Mimolette

Pain

Fruit de saison

Vendredi

Salade verte et vinaigrette

Hot dog party et ketchup (Saucisse de volaille)



Hot dog party et ketchup (poisson pané)



Frites et mayonnaise



Cheddar

Fruit de saison



Petit suisse fruité

pain et confiture

Jus multifruit

*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.

