

# 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



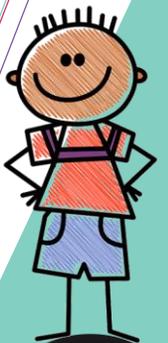
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



# Ville de Montmorency

Menu du 28 avril au 2 mai 2025



Lundi

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



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



Fruit de saison BIO\*



Jus de pomme

Pain au chocolat

Yaourt à boire

Jeudi

Férié

Vendredi

Tomates BIO et mozzarella  
vinaigrette



Cordon bleu



Croc fromage



Petit pois carotte



Fromage blanc nature 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



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



Fruit de saison BIO\*



Jus d'orange

Pain et confiture

Fromage blanc aromatisé

**Mercredi**



Carottes râpées BIO vinaigrette



Omelette



Frites et ketchup

Yaourt aromatisé BIO



Lait nature

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

**Jeudi**

Férial

**Vendredi**

Poisson pané MSC et citron



Riz BIO aux petits légumes



Saint Paulin

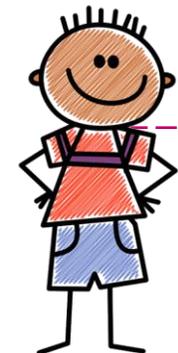
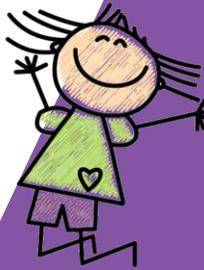
Fruit de saison BIO\*



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



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



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 »

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

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

Tomates BIO\* et vinaigrette au  
basilic (à part)



Jambon de porc LR



Omelette

Purée de pommes de terre



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



Riz au lait

Samos

Pain

Fruit de saison



# Ville de Montmorency

Menu du 19 au 23 mai 2025



## Lundi

Rôti de veau BIO sauce  
fromage blanc curry



Filet de lieu MSC sauce  
fromage blanc curry



Potatoes et ketchup

Emmental



Fruit de saison BIO\*



Lait nature

Cake marbré maison

Compote de pomme fraise

## Mardi

*Végétarien*

Salade verte vinaigrette et  
emmental



Curry de lentilles



Riz BIO



Yaourt nature BIO\*



Edam

Pain

Fruit de saison

## Mercredi

Sauté de poulet BIO sauce  
crème ciboulette



Pané poireaux sarrasin sauce  
crème ciboulette



Ratatouille BIO



Semoule BIO



Saint Nectaire AOP\*



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



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



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

Blanquette de cabillaud MSC



Blé BIO aux petits légumes



Saint Paulin



Fruit de saison BIO\*



Lait nature

Cake au yaourt et pépites de  
chocolat maison  
Fruit de saison

## Mardi *Végétarien*

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



Salade verte vinaigrette



Coulommiers



Pastèque BIO\*



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 beurres persillés



Riz BIO



Brownies et crème anglaise



Grenadine

Pain au chocolat

Compote de pomme

## Jeudi

Férialé

## 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



Fruit de saison



Jus de pomme

Pain et beurre

Petit suisse nature et sucre

## Mardi

Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons



Pané végétarien épinards et emmental

Purée de carottes BIO



Carré de l'est



Melon BIO\*



Lait nature

Cake fourré chocolat

Fruit de saison

## Mercredi

Filet de lieu MSC sauce aurore



Semoule BIO



Julienne de légumes

Saint Nectaire AOP\*



Fruit de saison BIO\*



Grenadine

Pain et barre de chocolat

Compote de pomme

## Jeudi

Tomates BIO\* et vinaigrette (à part)



Cordon bleu



Filet de poisson pané MSC et citron



Coquillettes BIO et emmental râpé



Liégeois chocolat



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

## Vendredi

Végétarien

Salade verte vinaigrette et croutons



Omelette



Blé BIO



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



Semoule au lait

Jus d'ananas  
Pain et confiture  
Yaourt nature et sucre

Rôti de bœuf RAV sauce javar



Boulettes de lentilles et sarrasin  
sauce javar



Julienne de légumes



Riz BIO



Petit moulé

Fruit de saison BIO\*



Lait nature  
Croissant  
Fruit de saison

Concombres BIO\* sauce  
bulgare  
(à part)



Egrené végétarien BIO sauce  
bolognaise  
(pois féverolles)



Fusillis BIO et emmental râpé



Fromage blanc nature BIO\*



Samos  
Pain  
Compote de pomme fraise

Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Cantal AOP\*



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



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



Fruit de saison BIO\*



Lait nature

Pain au lait et confiture

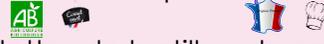
Compote de pomme

## Mercredi

Melon BIO\*



Boulettes de bœuf BIO sauce  
aux épices



Boulettes de lentilles et sarrasin  
sauce aux épices



Blé BIO aux petits légumes



Petit suisse aromatisé



Jus d'orange

Pain et barre de chocolat

Fromage blanc aromatisé

## Un giro in Italia\* *Le Piémont et la Lombardie*

Tomates BIO basilic, mozzarella  
et vinaigrette balsamique



Escalope de dinde Viennoise  
sauce tomate



Croc fromage sauce tomate



Riz BIO façon Milanaise



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



Gélifié 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

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Rôti de bœuf RAV et sauce tartare



Boulettes sarrasin lentilles et ketchup

Ratatouille BIO



Boulghour BIO



Saint Nectaire AOP\*



Fruit de saison BIO\*



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Gratin de penne BIO au saumon ASC et emmental râpé



Cantal AOP\*



Pastèque BIO\*



Grenadine

Pain au chocolat

Fromage blanc aromatisé

Salade verte et croûtons

Sauté de poulet BIO sauce Napolitaine



Pané végétarien sauce tomate



Chou-fleur béchamel



Pommes de terre



Crème dessert vanille



Emmental

Pain

Compote de pomme

Quiche courgette chèvre



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



Carottes BIO fondantes



Fruit de saison



Jus de raisin

Pain et beurre

Yaourt aromatisé

Concombres BIO\* sauce bulgare (à part)



Calamar à la romaine et sauce tartare

Purée de brocolis BIO



Cocktail au sirop



Lait nature

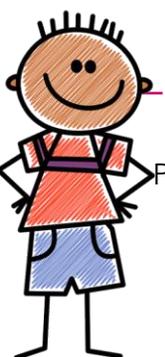
Cake marbré maison

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



Tiramisu au spéculoos



Yaourt aromatisé  
Pain et beurre  
Fruit de saison

## Mardi *Végétarien*

Hachis végétarien BIO  
(égrené de pois féverolles)



Salade verte vinaigrette



Yaourt nature BIO\*



Fruit de saison BIO\*



Lait

Cake aux pépites de chocolat  
Compote pomme

## Mercredi

Rôti de veau et mayonnaise



Omelette



Epinards à la crème



Riz BIO



Camembert



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



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.

