



# Ville de Montmorency

## Menu du 02/09/2019 au 06/09/2019 (S36)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Melon BIO			Tomate au vinaigre balsamique		
	Nuggets de blé	Colombo de colin	Œuf brouillé à la provençale	Estoufade de bœuf aux olives	Filet de lieu noir sauce citron	
Issu de l'agriculture biologique				<i>S/v: Boulettes végétales sauce aux olives</i>		Origine France garantie
	Potatoes	Riz BIO	Ratatouille / semoule BIO	Tortis et courgettes	Boulogour	
Viande origine France		Camembert entier	Saint Nectaire AOC	Fromage blanc fruité	Saint Paulin	Appellation Origine Contrôlée
	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison BIO		Fruit de saison	
MSC : pêche durable						Circuit Court origine France
	Jus de pomme	Compote de pomme	Emmental	Lait chocolat	Jus d'orange	
Label Rouge	Pain et confiture	Cake au chocolat maison	Pain	Cake aux fruits secs maison	Pain et barre de chocolat	Circuit Court origine hors France
	Yaourt fruité	Lait nature	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt nature et sucre	
Bananes issues d'unités de production WE ARE FEMME						
	Le pain des repas ainsi que des goûters est fourni par un Artisan Boulanger			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 09/09/2019 au 13/09/2019 (S37)



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Label Rouge



Bananes issues d'unités de production WE ARE FEMME



Le pain des repas ainsi que des goûters est fourni par un Artisan Boulanger

Lundi

Tartare de courgette BIO

Rôti de veau sauce Normande

S/v: *Steak de soja et citron*

Haricot vert et pomme de terre

Yaourt aromatisé

Pain

Saint Paulin

Fruit de saison



Mardi

Repas végétarien

Concombre à la crème ciboulette

Hachis végétarien

Emmental

Crème dessert vanille BIO

Compote de pomme banane

P'tit browni pépit'

Petit suisse fruité

Mercredi

Sauté de dinde sauce moutarde

S/v: *Hoki sauce crème*

Riz BIO aux courgettes

Brie

Fruit de saison BIO

Jus d'ananas

Croissant

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Céleri BIO au miel

Rôti de bœuf et ketchup

S/v: *Aiguillette de blé*

Carotte BIO

Gâteau au chocolat

Lait fraise

Madeleine

Fruit de saison

Vendredi

Filet de colin sauce basilic

Semoule BIO

Petit suisse nature et sucre

Fruit de saison

Compote de pomme fraise

Pain et pâte à tartiner

Lait nature



Elaboré en France



Origine France garantie



Appellation Origine Contrôlée



Circuit Court origine France



Circuit Court origine hors France

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 16/09/2019 au 20/09/2019 (S38)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
 Recette du chef	Pastèque BIO		Carottes râpées BIO au jus de citron	Betterave ciboulette huile 'olive	Céleri rémoulade BIO	 Elaboré en France
 Issu de l'agriculture biologique	Boulette de bœuf sauce tomate <i>S/v: boulette végétale sauce tomate</i>	Hoki sauce oseille	Emincé de poulet aux éclats de pistache <i>S/v: Steak fromager</i>	Rôti de porc au cumin <i>S/v: Quiche méditerranéenne</i>	Paupiette de veau aux champignons <i>Filet de lieu sauce crème</i>	 Origine France garantie
 Viande origine France	Tortis BIO et emmental râpé	Chou fleur et semoule	Lentille verte	Brocolis	Blé BIO	 Appellation Origine Contrôlée
 MSC : pêche durable	Liégeois chocolat BIO	Gouda	Fromage blanc nature et sucre	Riz au lait	Yaourt aromatisé	 Circuit Court origine France
 Label Rouge	Lait chocolat	P'tit carré cacao	Lait nature	Jus de pomme	Lait nature	 Circuit Court origine hors France
 Bananes issues d'unités de production WE ARE FEMME	Pain et confiture	Petit suisse fruité	Pain et barre de chocolat	Cake marbré maison	Pain et pâte à tartiner	
	Fruit de saison	Compote de pomme poire	Fruit de saison	Fromage blanc fruité	Fruit de saison	

Le pain des repas ainsi que des goûters est fourni par un Artisan Boulanger













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 23/09/2019 au 27/09/2019 (S39)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
 Recette du chef	Tomate maïs vinaigrette	Cuisse de poulet sauce barbecue	Emincé d'agneau sauce échalotte	Omelettes aux herbes	Pastèque BIO	 Elaboré en France
 Issu de l'agriculture biologique	Carbonara	<i>S/v: Steak de boulgour et lentille corail</i>	Filet de colin sauce aurore		Filet de lieu noir frais sauce citron	 Origine France garantie
 Viande origine France	<i>S/v :Egréné végétarien et légumes</i>	<i>S/v: Steak de boulgour et lentille corail</i>	Filet de colin sauce aurore			
 MSC : pêche durable	Tagliatelles BIO et emmental râpé	Pomme de terre persillé et ail	Carottes BIO et blé	Riz BIO aux légumes	Poêlée de légumes estivale	 Appellation Origine Contrôlée
 Label Rouge	Petit suisse fruité BIO	Fromage des pyrénées	Edam	Coulommiers	Entremet framboise	 Circuit Court origine France
 Bananes issues d'unités de production WE ARE FEMME		Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Fruit de saison		 Circuit Court origine hors France
 Le pain des repas ainsi que des goûters est fourni par un Artisan Boulanger	Pain	Compote de pomme coing	Lait nature	Jus d'orange	Lait chocolat	
	Samos	Cake à la fleur d'oranger	Pain au chocolat	Pépito choco fourré	Pain et confiture	
	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruit	Fromage blanc nature et sucre	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.

# Ville de Montmorency

## Menu du 30/09/2019 au 04/10/2019 (S40)



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Label Rouge



Bananes issues d'unités de production WE ARE FEMME



Le pain des repas ainsi que des goûters est fourni par un Artisan Boulanger

Carottes râpées BIO

Sauté de porc aux épices

*S/v: Boulettes végétales aux épices*

Pomme de terre persillée

Mousse au chocolat au lait

Lait nature

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Paleron de bœuf sauce moutarde

Steak de boulgour

Epinard à la crème

Cantal AOP

Fruit de saison BIO

Jus de pomme

Palmiers

Petit suisse aromatisé

Hoki sauce oseille

Coquille BIO

Fromage blanc fruité

Compote de pomme banane BIO

Lait chocolat

Croissant

Fruit de saison

Sauté d'agneau au jus

*S/v Aiguillette végétale*

Haricot blanc à la tomate

Camembert

Fruit de saison BIO

Compote de pomme fraise

Lait nature

Cake au chocolat maison

Salade coleslaw BIO

Colin meunière et citron

Haricot vert persillé

Tiramisu à la mousse de framboise

Jus d'orange

Pain

Emmental



Elaboré en France



Origine France garantie



Appellation Origine Contrôlée



Circuit Court origine France



Circuit Court origine hors France

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.



# Ville de Montmorency

## Menu du 07/10/2019 au 11/10/2019 (S41)



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Label Rouge



Bananes issues d'unités de production WE ARE FEMME



Lundi

Carottes râpées BIO au jus de citron

Filet de lieu sauce aurore

Purée de brocolis

Liégeois chocolat BIO

Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Mardi

Sauté de poulet sauce crème ciboulette

S/v: Quiche méditerranéenne

Courgette

Saint Paulin AOP

Fruit de saison BIO

Jus d'ananas

P'tit moelleux choco

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Boulette d'agneau sauce tomate

Boulette végétale sauce tomate

Semoule BIO

Yaourt nature BIO et sucre

Fruit de saison BIO

Lait chocolat

Pain et beurre

Compote de pomme



Jeudi

Repas végétarien

Chou rouge BIO et noix

Moussaka végétarienne

Riz BIO

Petit suisse fruité

Sirop de menthe

Cake citron maison

Fromage blanc fruité

Vendredi

Salade iceberg et dès de fromage

Rôti de bœuf aux olives

S/v: Poisson pané et citron

Carottes BIO

Riz au lait

Pain

Petit moulé

Fruit de saison

Le pain des repas ainsi que des goûters est fourni par un Artisan Boulanger

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

Elaboré en France

Origine France garantie

Appellation Origine Contrôlée

Circuit Court origine France

Circuit Court origine hors France

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

# Ville de Montmorency

## Menu du 14/10/2019 au 18/10/2019 (S42)



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Label Rouge



Bananes issues d'unités de production WE ARE FEMME



Le pain des repas ainsi que des goûters est fourni par un Artisan Boulanger

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

Salade de chicon aux noix



Tartiflette de dinde et pomme BIO



S/v: Tartiflette de pomme de terre et pomme



Fromage blanc et sucre



Taboulé aux pommes BIO



Omelette au fromage



Poêlée de légumes d'Antan



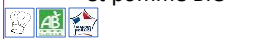
Pomme Red Delicious



Chou rouge et féta



Rôti de veau sauce Normande et pomme BIO



S/v: Blanquette de colin



Pâte BIO



Mousse chocolat au lait



Quiche chèvre t pomme BIO



Bœuf Bourguignon



S/v: Quiche méditerranéenne



Carotte fondante BIO



Yaourt nature et sucre



Salade coleslaw BIO



Filet de lieu noir frais à la crème



Gratin de blette



Gâteau façon tatin BIO



Jus de raisin



Pain et confiture



Petit suisse fruité



Lait nature



Madeleine



Fruit de saison



Sirop de menthe



Pain au chocolat



Fromage blanc fruité



Lait chocolat



Brownie choco



Compote de pomme fraise



Jus d'orange



Pain et barre de chocolat



Yaourt nature et sucre



Elaboré en France



Origine France garantie



Appellation Origine Contrôlée



Circuit Court origine France



Circuit Court origine hors France

# Ville de Montmorency

## Menu du 21/10/2019 au 25/10/2019 (S43)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Céleri rémoulade BIO	Filet de hoki sauce citron	Rôti de dinde au caramel	Salade de coleslaw BIO	Salade iceberg	
	Sauté de bœuf sauce paprika			Sauté de veau sauce marengo		
	<i>S/v: Steak végétal</i>		<i>S/v: Steak fromager</i>	<i>S/v: Colombo de colin</i>	Quiche au bleu	
	Purée de pomme de terre	Blé BIO	Chouvert braisé/pomme de terre	Jardinière de légumes		
	Fromage blanc nature et sucre	Camembert	Emmental	Gâteau au chocolat	Cokctail de fruit	
	Lait chocolat	Petit suisse nature	Sirop de grenadine	Jus de pomme	Lait nature	
	Pain et beurre	Jus d'orange	Pain et pâte à tartiner	Cake marbré maison	Pain et barre de chocolat	
	Fruit de saison	Pépito choco fourré	Petit suisse fruité	Yaourt nature et sucre	Compote de pomme/fraise	
	Le pain des repas ainsi que des goûters est fourni par un Artisan Boulanger			Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.		