

# 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 08 au 12 Janvier 2024



**Lundi**



Salade verte vinaigrette et  
bûche de lait mélangé



Rôti de veau BIO sauce  
moutarde curry



Boulette de lentilles et sarrasin  
sauce moutarde curry

Riz BIO



Carottes BIO



Compote de pomme banane



Petit suisse aromatisé

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

**Mardi**

*Végétarien*

Potage de légumes frais BIO



Haricots blancs à la tomate

Pennes BIO et emmental râpé



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Mimolette

Pain

Jus d'ananas

**Mercredi**

Crêpe au fromage

Filet de lieu MSC sauce citron



Epinards à la crème

Pomme de terre



Emmental



Fruit de saison BIO



Crème dessert vanille

Cake au yaourt maison

Jus de raisin

**Jeudi**

Carottes BIO râpées vinaigrette



Boulettes de bœuf BIO sauce  
barbecue



Omelette



Purée de butternut



Gouda BIO



Galette des rois

Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Fruit de saison

**Vendredi**

Filet de poisson pané MSC et  
citron



Brocolis



Semoule BIO



Petit suisse aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Pain et confiture

Compote de pomme



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 15 au 19 Janvier 2024



Lundi



Carottes râpées BIO  
vinaigrette balsamique



Gnocchetti BIO sauce au  
pesto



Yaourt nature fermier BIO et  
sucre



Compote de pomme poire



Gouda

Pain

Fruit de saison

Mardi

Brandade de saumon ASC



Salade verte

Tomme blanche BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Pain et confiture

Compote pomme fraise

Mercredi

Bouillon de légumes et  
vermicelles



Cordon bleu



Poisson pané



Carottes BIO fondantes



Bulgour BIO



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Lait

Pain au chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Radis BIO et beurre



Paëlla au chorizo et poulet BIO



Paëlla BIO végétarienne



Flan nappé caramel



Petit suisse nature et sucre

Cake au citron maison

Fruit de saison

Vendredi

Salade composée (salade  
iceberg, maïs, haricots rouge et thon  
vinaigrette)

Sauté de bœuf **HVE** sauce  
chasseur (crème et champignon)



Filet de lieu sauce crème



Haricots verts BIO



Pomme de terre



Saint Paulin BIO



Poire au sirop BIO



Lait fraise

Pain et pâte à tartiner

Jus multi fruits

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 22 au 26 Janvier 2024



**Lundi**

Céleri BIO sauce tartare



Filet de colin sauce persillée



Purée de carottes BIO



Camembert BIO



Crème dessert chocolat



Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Fruit de saison

**Mardi**

*Végétarien*

Velouté de pois cassés et vache qui rit



Omelette



Frites et Ketchup

Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake marbré maison

Compote pomme

**Mercredi**

Thon mayonnaise



Pavé végétarien poireau sarrasin et ketchup

Semoule BIO



Saint Moret BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse fruité

Pain et barre de chocolat

Jus multifruit

**Jeudi**

Chou blanc BIO, dés de volaille, dés d'emmental et sauce rémoulade



Coleslaw BIO



Bolognaise à l'égrené de Bœuf BIO



Bolognaise à l'égrené de soja BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Petit suisse nature BIO et sucre



Tiramisu



Emmental

Pain

Fruit de saison

**Vendredi**

Marmite d'églefin sauce crème



Blé BIO



Mimolette

Compote pomme abricot BIO



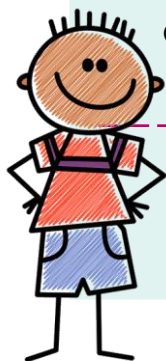
Crème dessert chocolat

Pain et confiture

Jus d'orange

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 29 au 02 Février 2024



Lundi

  
Végétarien

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade chinoise BIO



Endives et maïs vinaigrette



Velouté de carottes BIO



Salade verte et croûtons

Pâtes BIO aux pois cassés  
sauce crème



Rôti de bœuf **HVE** sauce  
béarnaise



Hachis parmentier à l'égrené  
de Bœuf BIO



Poisson pané MSC et citron



Choucroute porc



Poêlée de champignons

Filet de colin sauce béarnaise



Hachis parmentier à l'égrené  
de soja BIO



Petits pois carottes

Choucroute de poisson



Saint Paulin



Yaourt aromatisé fermier BIO



Gouda BIO



Petit suisse BIO nature et sucre



Chou choucroute et pomme  
de terre



Camembert BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Crêpes et confiture



Samos

Pain

Jus d'ananas

Petit suisse aromatisé

Cake au chocolat maison

Fruit de saison

Fromage blanc et sucre

Croissant

Compote pomme poire

Lait nature

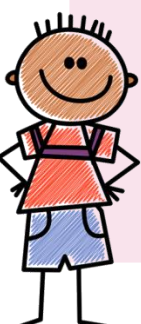
Pain et confiture

Fruit de saison

Mousse au chocolat au lait

Pain et beurre

Jus de pomme



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.



5 QUADRATURE RESTAURATION

# Ville de Montmorency

Menu du 05 au 09 Février 2024



Lundi

Radis BIO et beurre



Filet de lieu MSC frais sauce  
oseille



Pomme de terre à la  
parisienne



Yaourt nature fermier BIO



Lait chocolat

Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi

Potage poireaux pomme de  
terre et emmental râpé



Tajine de veau BIO



Omelette



Semoule BIO et légumes tajine



Fruit de saison BIO



Fromage blanc aromatisé

Pain et confiture

Jus multifruit

Mercredi

Houmous de betteraves



Blanquette de cabillaud MSC  
sauce crème



Blé BIO



Fondue de poireaux



Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Cake au citron maison

compote pomme banane

Jeudi *Végétarien*

Nems aux légumes sauce  
aigre douce

Riz BIO cantonnais



Munster AOP



Gâteau coco



Kiri

Pain

Jus d'ananas

Vendredi

Salade iceberg vinaigrette

Croziflette BIO porc



Croziflette BIO au fromage



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

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 12 au 16 Février 2024

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi 

Vendredi

Estouffade de Bœuf **RAV** sauce  
tomate   

Pavé végétarien poireau  
sarrasin et sauce tomate

Haricots beurre



Blé BIO



Tomme blanche BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Jus d'orange

Filet de lieu sauce crème



Epinard béchamel



Riz BIO



Fromage blanc aromatisé



Beignet aux pommes

Gouda

Pain

Fruit de saison

Carottes râpées BIO vinaigrette



Sauté de poulet BIO à la crème  
d'ail



Filet de colin à la crème d'ail



Penne BIO et fromage râpé



Saint Moret BIO



Flan nappé caramel BIO



Petit suisse aromatisé

Croissant

Fruit de saison

Potage Dubarry



Quiche potiron chèvre



Salade verte

Yaourt nature fermier BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait

Pain au lait et barre de chocolat

Compote de pomme

Coleslaw BIO



Hot dog party (volaille)

Hot dog party végétarienne

Frites

Cheddar

Fruit de saison BIO



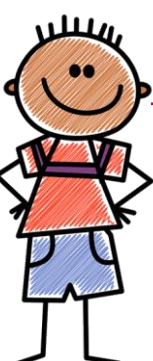
Crème dessert vanille

Cake au yaourt  
maison

Jus multi fruits

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 19 au 23 Février 2024



## Lundi

Carottes BIO râpées et vinaigrette



Saucisse fumée



Aiguillette de blé

Lentilles

Camembert BIO



Compote de pomme poire



Fromage blanc aromatisé

Cake au chocolat maison

Fruit de saison

## Mardi

Végétarien



Filet de lieu sauce napolitaine



Pommes de terre vapeur



Emmental BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert vanille

Pain et confiture

Jus d'orange

## Mercredi

Radis BIO et beurre



Rôti de bœuf RAV sauce tartare



Filet de colin sauce tartare



Haricots verts persillés



Boulgour BIO



Petit suisse aromatisé BIO



Pêches au sirop

Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

## Jeudi

Terrine de campagne et cornichon



Pâté de volaille et cornichon



Thon mayonnaise

Poisson pané MSC et mayonnaise



Chou de Bruxelles béchamel et emmental râpé



Riz BIO



Fruit de saison BIO



Edam

Pain

Jus multfruit

## Vendredi

Salade de pâtes BIO



Omelette



Carottes BIO fondantes



Semoule BIO



Gouda BIO



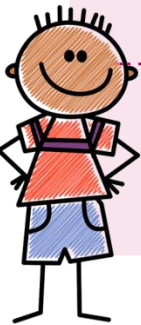
Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre

Pain et beurre

Compote de pomme



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 Février au 01<sup>er</sup> Mars 2024



Lundi

Végétarien

Betteraves à l'huile d'olive

Hachis parmentier végétarien  
de lentilles

Salade verte

Tomme blanche BIO

Bounty maison

Yaourt aromatisé

Cake au citron maison

Jus d'ananas

Mardi

Carottes BIO râpée vinaigrette  
au persil

Marmite de colin sauce crème

Brocolis beurre

Blé BIO

Fromage blanc nature BIO et  
sucre

Petit suisse nature et sucre

Pain et beurre

Fruit de saison

Mercredi

Œuf dur mayonnaise

Boulettes de bœuf BIO sauce  
tomate

Boulettes de lentilles et sarrasin  
sauce tomate

Petits pois carottes

Edam

Fruit de saison BIO

Crème dessert vanille

Pain au chocolat

Jus de raisin

Jeudi

Potage de légumes frais BIO,  
pomme de terre et vache qui  
rit

Calamar à la romaine et  
mayonnaise

Chou-fleur béchamel

Coquillettes BIO emmental  
râpé

Fruit de saison BIO

Lait

Pain et confiture

Compote pomme bananes

Vendredi

Salade verte, maïs et  
vinaigrette

Sauté de veau sauce épices

Omelette

Frites

Saint Nectaire AOP BIO

Compote pomme banane BIO

Fromage blanc et sucre

Pain et pâte à tartiner

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.



QUADRATURE RESTAURATION