

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



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



Fruit de saison BIO



Crème dessert vanille
Cake au yaourt maison
Jus de raisin

Jeudi

Carottes BIO râpées vinaigrette
et dés de mimolette



Boulettes de bœuf BIO sauce
barbecue



Omelette



Purée de butternut



Galette des rois

Yaourt aromatisé
Pain et beurre
Fruit de saison

Vendredi

Filet de poisson pané MSC et
citron



Brocolis



Semoule BIO

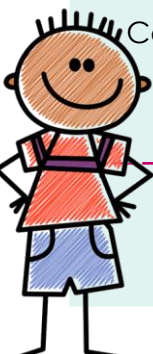
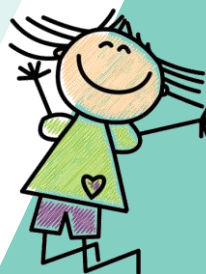


Emmental

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



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

Cordon bleu



Poisson pané



Carottes BIO fondantes



Boulgour BIO



Saint Nectaire AOP



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



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



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

Sauté de veau BIO sauce moutarde et curry



Pavé végétarien poireau sarrasin et ketchup

Semoule BIO



Camembert 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



Bolognaise à l'égrené de Bœuf BIO



Bolognaise à l'égrené de soja BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Tiramisu



Emmental

Pain

Fruit de saison

Vendredi

Marmite de cabillaud sauce crème



Blé BIO



Mimolette

Compote pomme abricot BIO



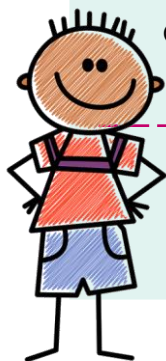
Crème dessert chocolat

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**

Salade chinoise BIO



Pâtes BIO aux pois cassés
sauce crème



Poêlée de champignons

Yaourt aromatisé fermier BIO



Samos

Pain

Jus d'ananas

Mardi

Rôti de bœuf **HVE** sauce
béarnaise



Filet de colin sauce béarnaise



Haricots blancs

Saint Paulin BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé

Cake au chocolat maison

Fruit de saison

Mercredi

Hachis parmentier à l'égrené
de Bœuf BIO



Hachis parmentier à l'égrené
de soja BIO



Gouda BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre

Croissant

Compote pomme poire

Jeudi

Poisson pané MSC et citron



Petits pois carottes

Petit suisse BIO nature et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Salade verte et dès
d'emmental

Choucroute porc



Choucroute de poisson



Chou choucroute et pomme
de terre



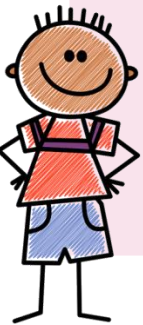
Crêpes et confiture



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.



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

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*



Riz BIO cantonnais



Camembert



Gâteau coco



Kiri

Pain

Jus d'ananas

Vendredi

Salade iceberg, bûche de
chèvre et vinaigrette

Croziflette BIO porc



Croziflette BIO au fromage



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 poireaux
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



Saint Moret BIO



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



Fromage blanc aromatisé



Petit suisse aromatisé

Croissant

Fruit de saison

Potage Dubarry



Quiche potiron chèvre



Salade verte

Yaourt nature fermier BIO et sucre



Lait

Pain au lait et barre de chocolat

Compote de pomme

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.



Ville de Montmorency

Menu du 19 au 23 Février 2024



Lundi

Carottes râpées vinaigrette



Saucisse fumée



Aiguillette de blé

Lentilles

Crème dessert vanille

Fromage blanc aromatisé

Cake au chocolat maison

Fruit de saison

Mardi



Filet de lieu sauce napolitaine



Pommes de terre vapeur



Pont l'évêque AOP



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



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Jeudi

Terrine de campagne 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

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^{er} Mars 2024



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Hachis parmentier végétarien
de lentilles



Salade verte

Tomme blanche BIO



Bounty maison



Yaourt aromatisé

Cake au citron maison

Jus d'ananas

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

Coleslaw BIO



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

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

Salade verte, dés de
mimolette et vinaigrette



Sauté de veau sauce épices



Omelette



Frites

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