

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 04 au 08 Mars 2024

Lundi

Salade verte vinaigrette
et croûtons 

Rôti de bœuf BIO sauce Javar
(crème, poivron, persil)



Pavé poireaux sarrasin sauce
Javar 

Purée d'épinards



Petit suisse nature BIO et sucre



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Jus d'ananas

Mardi



Velouté de patates douce et
carottes BIO



Curry de haricot rouge



Riz BIO



Tomme blanche BIO



Fruit de saison BIO



Mimolette

Pain

Fruit de saison

Mercredi

Maïs vinaigrette

Filet de lieu sauce napolitaine
(olives, basilic, concentré de
tomate, huile d'olive)



Blé BIO



Gouda



Fruit de saison BIO



Crème dessert vanille

Pain et confiture

Jus de raisin

Jeudi

Chou blanc BIO vinaigrette



Cordon bleu



Poisson pané MSC



Haricot verts persillés



Pomme de terre vapeur



Riz au lait



Petit suisse aromatisé

Cake au yaourt maison

Fruit de saison

Vendredi

Samoussa de légumes

Marmite d'églefin sauce
crème



Carottes BIO fondantes



Pennes BIO et emmental
râpée



Yaourt framboise BIO fermier



Fruit de saison BIO



Lait

Pain et barre de chocolat

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

On mange comme à
l'époque de
Charlemagne

Menu du 11 au 15 Mars 2024



Végétarien

Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Carottes râpées BIO vinaigrette au miel



Picada de roquette et féta (roquette, noix et vinaigrette)



Salade de blé BIO



Soupe à la tomate



Salade verte et mozzarella

Légumes à l'orientale (Courge butternut, carottes BIO, pois chiche, concentré de tomate, navet)



Cormary BIO (sauté de Bœuf BIO sauce épices)



Filet de colin sauce citron



Potée de chou au porc LR



Boulettes de bœuf sauce tomate



Filet de lieu sauce épices



Omelette



Boulettes lentilles sarrasin sauce tomate



Semoule BIO



Haricots blancs



Brocolis



Légumes de la potée (chou, oignons, carottes BIO et pommes de terre)



Coquillettes BIO et emmental râpé



Saint Nectaire AOP BIO



Yaourt nature BIO fermier et sucre



Camembert BIO



Compote de pomme poire



Gâteau amande et poire



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Mousse au chocolat au lait



Lait au chocolat

Fromage blanc et sucre

Lait

Petit suisse aromatisé

Gouda

Cake au citron maison

Pain et confiture

Pain au chocolat

Pain et pâte à tartiner

Pain

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote pomme fraise

Jus d'orange

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 18 au 22 Mars 2024



Lundi

Endives vinaigrette et dès d'emmental



Filet de colin sauce oseille



Poêlée de butternut ail et persil

Pommes de terre



Crème dessert vanille BIO



Lait

Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi



Coleslaw BIO



Gnocchetti BIO pois cassés



Epinards béchamel au parmesan



Mimolette

Gâteau à la coco



Petit suisse fruité

Pain et barre de chocolat

Compote pomme

Mercredi

Salade de pâtes BIO au surimi



Sauté de veau sauce marengo



Filet de lieu sauce tomate



Poêlée d'antan

(Carottes BIO, navets, panais, ail)



Quinoa BIO



Gouda BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert chocolat

Cake marbré maison

Jus d'orange

Jeudi

Chili con carne BIO



Chili sin carne



Riz BIO



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Pain et confiture

Jus multifruit

Vendredi

Salade verte vinaigrette

Poisson pané et citron



Purée de pomme de terre

Yaourt nature BIO fermier et sucre



Pêches au sirop

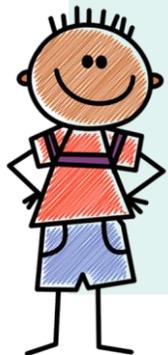
Emmental

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.



Ville de Montmorency

Menu du 25 au 29 Mars 2024



Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Yassa de volaille BIO
   
Filet de colin sauce yassa
  
Semoule BIO
 
Emmental BIO
 
Fruit de saison BIO
 
Samos
Pain
Jus de pomme

Carottes râpées BIO vinaigrette
   
Omelette

Coquillettes BIO et fromage râpé
 
Petit suisse nature BIO et sucre
  
Yaourt nature et sucre
Cake au chocolat maison
Fruit de saison

Macédoine mayonnaise
Steak haché BIO au jus
   
Pavé poireau sarrasin
Frites et ketchup
Edam BIO
 
Fruit de saison BIO
 
Fromage blanc et sucre
Croissant
Jus d'ananas

Terrine de campagne et cornichons

Pâté de volaille et cornichons

Terrine de légumes et mayonnaise
Rôti de veau sauce moutarde
  
Boulettes de lentilles et sarrasin
Purée de brocolis

Yaourt abricot BIO fermier
  
Fruit de saison BIO
 
Lait nature
Pain et barre de chocolat
Compote pomme poire

Salade hollandaise BIO
(chou blanc BIO, céleri BIO, Carottes BIO)
   
Filet de lieu frais sauce aurore
  
Boullghour BIO
 
Brie

Gâteau aux pommes
 
Petit suisse aromatisé
Pain et beurre
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 01^{er} au 05 Avril 2024

Repas de Printemps



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Végétarien

Férié

| | | | | |
|--|------------------------------------|------------------------------------|--|------------------------------------|
| | | Salade de riz BIO à la niçoise | Salade cocotte (salade iceberg, croûtons, œuf dur, vinaigrette à la mayonnaise) | Radis BIO et beurre |
| | Tajine de Veau | Marmite d'églefin sauce crème | Saucisse d'agneau | Hachis végétarien de lentilles |
| | Filet de lieu sauce aux épices | Fondue de poireau | Boulettes lentilles sarrasin | Salade verte |
| | Semoule BIO | Penne BIO et emmental râpé | Légumes printaniers (carottes BIO, petits pois et pomme de terre) | Yaourt citron BIO fermier |
| | Fromage blanc BIO et sucre | Saint Nectaire AOP BIO | Gâteau au chocolat, crème anglaise et chocolat de pâques | Compote de pomme poire |
| | Fruit de saison BIO | Fruit de saison BIO | | |
| | Lait nature | Petit suisse aromatisé | Yaourt nature et sucre | Kiri |
| | Pain et pâte à tartiner | Pain et confiture | Pain et beurre | Pain |
| | compote pomme banane | Jus d'ananas | Jus multifruit | 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 08 au 12 Avril 2024



Lundi

Colombo de bœuf RAV



Colombo de colin



Petits pois

Quinoa BIO



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Jus d'orange

Mardi

Végétarien

Pomelos et sucre

Pizza au fromage



Salade verte vinaigrette

Yaourt nature BIO fermier et sucre



Poire au sirop

Gouda

Pain

Fruit de saison

Mercredi

Salami et cornichon



Roulade de volaille et cornichons



Terrine de légumes et mayonnaise

Thon sauce tomate



Farfalle BIO et fromage râpé



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Lait

Croissant

Compote pomme

Jeudi

Carottes râpées BIO vinaigrette à la ciboulette



Steak haché BIO sauce Normande



Omelette



Purée de patate douce



Mimolette

Crème dessert chocolat BIO



Fromage blanc aromatisé

Pain au lait et barre de chocolat

Fruit de saison

Vendredi

Cordon bleu et ketchup



Poisson pané et mayonnaise

Semoule BIO à la tomate



Petit moulé nature



Fruit de saison BIO



Crème dessert vanille

Cake au yaourt maison

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

Ville de Montmorency

Menu du 15 au 19 Avril 2024



Lundi

Salade iceberg et dés d'emmental vinaigrette

Sauté de veau aux épices



Filet de colin sauce crème



Butternut ail et persil



Riz BIO



Gâteau chocolat poire



Petit suisse nature et sucre

Pain et confiture

Fruit de saison

Mardi

Salade gourmande BIO



Omelette



Haricots verts BIO



Lentilles

Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé

Cake au chocolat maison

Fruit de saison



Mercredi

Feuilleté camembert



Filet de lieu sauce provençale



Penne BIO et emmental râpé



Brocolis



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Edam

Pain

Jus d'orange

Jeudi

Salade iceberg vinaigrette

Parmentier de carottes BIO et égrené de bœuf BIO



Parmentier de carottes BIO et égrené végétarien



Emmental



Gélifié vanille



Fromage blanc nature et sucre

Pain et pâte à tartiner

Jus multifruit

Vendredi

Poisson pané et citron



Pommes de terre campagnardes

Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



Lait fraise

Pain et beurre

Compote 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 22 au 26 Avril 2024



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Végétarien Salade verte et croûtons

Bolognaise à l'égrené de soja
BIO



Spaghetti et fromage râpé

Tomme blanche BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Cake au citron maison

Jus de raisin

Jambon de porc LR



Omelette



Purée de courgette BIO



Fromage blanc aromatisé



Gâteau à l'ananas



Petit moulé

Pain

Fruit de saison

Taboulé BIO



Pilon de poulet BIO sauce
orientale



Pavé poireaux sarrasin sauce
orientale

Chou-fleur béchamel



Blé BIO



Gouda BIO



Fruit de saison BIO



Crème dessert vanille

Pain au chocolat

Fruit de saison

Céleri BIO vinaigrette au miel



Calamar à la romaine et
mayonnaise

Riz BIO



Saint Paulin



Semoule au lait



Lait chocolat

Gâteau marbré

Compote pomme bananes

Carottes râpées BIO au cumin



Rôti de bœuf LR au jus



Filet de lieu sauce citron



Epinards à la crème



Pommes de terre vapeur



Yaourt nature BIO fermier et
sucre



Fromage blanc et sucre

Pain et pâte à tartiner

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.

