

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 et vache qui rit



Curry de haricot rouge



Riz BIO



Fruit de saison BIO



Mimolette

Pain

Fruit de saison

Mercredi

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

Marmite d'églefin sauce
crème



Carottes BIO fondantes



Pennes BIO et emmental
râpée



Pont l'évêque AOP



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

Carottes râpées BIO vinaigrette
au miel



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



Semoule BIO



Fromage blanc nature et
sucre



Lait au chocolat

Cake au citron maison

Fruit de saison



Mardi

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



Cormary BIO
(sauté de Bœuf BIO sauce
épices)



Filet de lieu sauce épices



Haricots blancs



Gâteau amande et poire



Fromage blanc et sucre

Pain et confiture

Fruit de saison



Mercredi

Filet de colin sauce citron



Brocolis



Riz BIO



Yaourt nature BIO fermier et
sucre



Fruit de saison BIO



Lait

Pain au chocolat

Compote pomme fraise

Jeudi

Potée de chou au porc LR



Omelette



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



Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé

Pain et pâte à tartiner

Jus d'orange

Vendredi

Salade verte et mozzarella

Boulettes de bœuf sauce
tomate



Boulettes lentilles sarrasin
sauce tomate



Coquillettes BIO et emmental
râpé



Mousse au chocolat au lait



Gouda

Pain

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



Gâteau à la coco et crème anglaise



Petit suisse fruité

Pain et barre de chocolat

Compote pomme

Mercredi

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



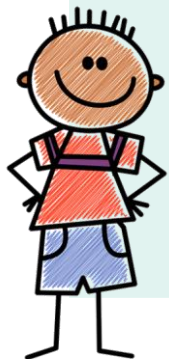
Emmental

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 et féta



Omelette



Coquillettes BIO et fromage
râpé



Petit suisse nature BIO et sucre



Yaourt nature et sucre

Cake au chocolat maison

Fruit de saison

Steak haché BIO au jus



Pavé poireau sarrasin

Frites et ketchup

Munster AOP



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre

Croissant

Jus d'ananas

Rôti de veau sauce moutarde



Boulettes de lentilles et
sarrasin

Purée de brocolis



Brie



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain et barre de chocolat

Compote pomme poire

Filet de lieu frais sauce aurore



Boulogh BIO



Yaourt abricot BIO fermier



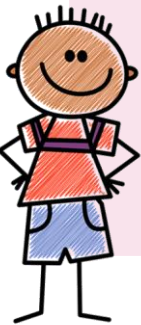
Gâteau aux pommes



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

Radis BIO et beurre



Salade cocotte
(salade iceberg, croûtons, œuf dur, vinaigrette à la mayonnaise)



Saucisse d'agneau



Boulettes lentilles sarrasin

Légumes printaniers
(carottes BIO, petits pois et pomme de terre)



Gâteau au chocolat,
crème anglaise et chocolat
de pâques



Hachis végétarien de lentilles



Salade verte

Yaourt citron BIO fermier



Tajine de Veau

Filet de lieu sauce aux épices



Semoule BIO



Coulommiers



Fruit de saison BIO



Marmite d'églefin sauce
crème



Fondue de poireau



Penne BIO et emmental râpé



Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé

Pain et confiture

Jus d'ananas

Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Jus multifruit

Kiri

Pain

Fruit de saison

Férié

Lait nature

Pain et pâte à tartiner

compote pomme banane

Petit suisse aromatisé

Pain et confiture

Jus d'ananas

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

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Colombo de bœuf RAV



Colombo de colin



Petits pois

Quinoa BIO



Tomme blanche BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Jus d'orange

Pomelos et sucre

Pizza au fromage



Salade verte vinaigrette

Yaourt nature BIO fermier et sucre



Gouda

Pain

Fruit de saison

Salami et cornichon



Roulade de volaille et cornichons



Terrine de légumes et mayonnaise

Thon sauce tomate



Farfalle BIO et fromage râpé



Fruit de saison BIO



Lait

Croissant

Compote pomme

Carottes râpées BIO vinaigrette à la ciboulette



Steak haché BIO sauce Normande



Omelette



Purée de patate douce



Liégeois chocolat



Fromage blanc aromatisé

Pain au lait et barre de chocolat

Fruit de saison

Cordon bleu et ketchup



Poisson pané et mayonnaise

Semoule BIO à la tomate



Vache qui rit BIO



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.



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



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



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



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



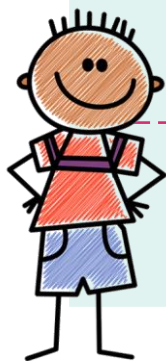
Fruit de saison BIO



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

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

Salade verte et dés
d'emmental

Jambon de porc LR



Omelette



Purée de courgette BIO



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



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.

