

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 29 avril au 3 mai 2024



Lundi

Sauté de veau BIO sauce marengo



Filet de lieu sauce tomate



Haricots verts BIO



Boulghour BIO



Yaourt BIO nature et sucre



Fruit de saison BIO



Mimolette

Pain

Jus d'ananas

Mardi

Coleslaw BIO



Saucisse de Toulouse



Aiguillette blé carottes

Cassoulet
(Haricots blancs, tomate, ail, chapelure)



Munster AOP



Gâteau ardéchois



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Fruit de saison

Mercredi



Férialé



Jeudi

Salade verte et dés d'emmental vinaigrette



Marmite d'églefin MSC sauce crème



Epinard béchamel



Riz BIO



Compote de pomme banane BIO



Crème dessert vanille

Pain et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Végétarien

Friand au fromage

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



Semoule BIO



Petit suisse nature et sucre



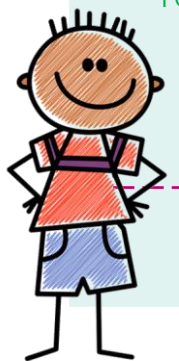
Fruit de saison BIO



Lait

Cake au yaourt maison

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 6 au 10 mai 2024



Lundi

Pomelos et sucre

Filet de lieu sauce citron



Blé BIO



Crème dessert vanille BIO



Yaourt aromatisé

Pain et confiture

Fruit de saison

Mardi

Rôti de bœuf LR sauce miel et moutarde



Omelette



Carottes vichy BIO



Pomme de terre vapeur



Camembert BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre

Pain et beurre

Jus multi fruits

Mercredi



Férisé



Jeudi



Férisé



Vendredi

Végétarien

Salade iceberg vinaigrette



Pizza au fromage



Fromage blanc nature BIO et sucre



Beignet aux pommes

Lait au chocolat

Pain au chocolat

Fruit de saison



QUADRATURE RESTAURATION

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 13 au 17 mai 2024



On mange comme à l'époque de Christophe Colomb

Lundi

Pâté de volaille

Macédoine

Raviolis au bœuf

Raviolis au saumon

Crème dessert vanille

Compote de pomme

Lait

Pain et barre de chocolat

Compote pomme banane

Mardi

Végétarien

Salade verte et croûtons vinaigrette

Omelette

Frites

Edam

Fruit de saison BIO

Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Fruit de saison

Mercredi

Thon mayonnaise

Tajine de veau

Tajine de poisson

Semoule BIO

Camembert BIO

Fruit de saison

Crème dessert chocolat

Cake marbré maison

Jus d'orange

Jeudi

Tomate et maïs vinaigrette à l'échalotte et dés d'emmental

Sauté de poulet BIO sauce citron

Filet de colin sauce citron

Pomme de terre BIO ail et persil

Mimolette

Gâteau à la pêche et crème anglaise

Petit suisse fruité

Pain et confiture

Jus multifruit

Vendredi

Concombre BIO sauce bulgare

Calamar à la romaine et mayonnaise

Courgettes persillées BIO

Tortis BIO et emmental râpé

Yaourt aromatisé BIO

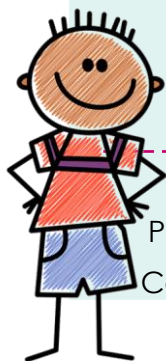
Emmental

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 20 au 24 mai 2024



Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi



Carottes BIO râpées sauce miel



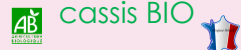
Coquillettes BIO sauce fromagère



Vache qui rit BIO



Compote de pomme fraise cassis BIO



Yaourt nature et sucre

Cake au chocolat maison

Fruit de saison

Salade de chou-fleur menthe et féta



Sauté de bœuf BIO sauce tomate



Filet de lieu sauce tomate



Boulghour BIO



Haricots verts persillés



Gouda BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc et sucre

Croissant

Jus d'ananas

Salade iceberg et maïs vinaigrette



Rôti de porc LR BBC sauce barbecue



Boulette de lentille sarasin sauce barbecue

Riz BIO



Julienne de légumes

Liégeois chocolat



Lait nature

Pain et barre de chocolat

Compote pomme poire

Poisson pané MSC et citron



Purée de carotte BIO



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison



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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Montmorency

Menu du 27 au 31 mai 2024



Lundi

Pastèque BIO



Filet de colin MSC sauce curry



Blé BIO



Courgettes persillées



Emmental BIO



Gélatifié chocolat



Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Jus d'orange

Mardi *Végétarien*

Taboulé de Boulghour BIO
(Boulghour BIO, tomates BIO, oignons, menthe)



Omelette



Petits pois carottes

Petit suisse aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Gouda

Pain

Compote pomme fraise

Mercredi

Tartare BIO à l'indienne
(Courgettes BIO, carottes BIO, curry, menthe, échalotte)



Rôti de veau froid et mayonnaise



Pavé poireau sarrasin mayonnaise

Ratatouille BIO



Riz BIO



Edam BIO



Gâteau choco-courgette



Fromage blanc aromatisé

Pain et confiture

Jus de pomme

Jeudi

Concombre BIO vinaigrette



Gratin de penne BIO à l'égrené de bœuf BIO bolognaise



Gratin de penne BIO à l'égrené de soja BIO bolognaise



Mousse au chocolat au lait



Lait

Pain au lait et barre de chocolat

Fruit de saison

Vendredi

Blanquette de cabillaud MSC sauce crème



Pomme de terre ail et persil



Brocolis



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison



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 3 au 7 juin 2024



Lundi

Sauté de porc LR BBC sauce
curry coco



Filet de lieu sauce curry coco



Haricots verts



Boulghour BIO



Saint Paulin BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre

Pain et confiture

Fruit de saison

Mardi



Tomate mozzarella vinaigrette



Hachis végétarien de lentilles



Fromage blanc nature BIO et
sucre



Compote de pomme banane



Lait nature

Cake au chocolat maison

Fruit de saison

Mercredi

Melon BIO



Marmite de colin MSC sauce
aurore



Macaroni BIO et emmental
râpé



Carottes BIO fondantes



Gouda BIO



Crème dessert pralinée



Yaourt aromatisé

Pain au chocolat

Jus d'orange

Jeudi

Salade de concombres BIO,
radis sauce ciboulette et féta



Sauté de bœuf RAV aux
oignons



Omelette



Frites et ketchup

Pont l'évêque AOP



Brownie maison



Lait fraise

Pain et beurre

Compote pomme

Vendredi

Cordon bleu



Poisson pané



Courgettes BIO



Pommes de terre vapeur



Petit suisse nature BIO et sucre



Fruit de saison



Edam

Pain

Jus multifruits

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

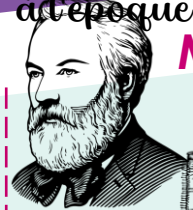
Ville de Montmorency

Menu du 10 au 14 juin 2024



Végétarien

On mange comme
à l'époque de Victor Hugo



Lundi

Pastèque BIO



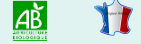
Brandade de saumon



Salade verte vinaigrette



Tomme blanche BIO



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre
Cake au citron maison
Jus de raisin

Mardi

Sauté de poulet BIO marengo



Pavé poireaux sarrasin sauce marengo

Pomme de terre BIO à la parisienne



Yaourt aromatisé BIO



Poire façon belle Hélène
(Poire au sirop et sauce chocolat)



Petit moulé
Pain
Fruit de saison

Mercredi

Salade piémontaise sans viande



Rôti de bœuf RAV sauce béarnaise



Omelette



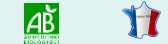
Choux de Bruxelles béchamel



Blé BIO



Gouda BIO



Fruit de saison



Lait nature
Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison

Jeudi

Pâté de volaille et cornichon



Thon mayonnaise

Filet de colin MSC sauce crème



Farfalles BIO et emmental râpé



Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison BIO



Lait chocolat
Pain et beurre
Compote pomme bananes

Vendredi

Concombre sauce bulgare

Chili végétarien



Riz BIO



Saint Nectaire AOP BIO



Gélatifé vanille



Fromage blanc et sucre
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 17 au 21 juin 2024



Lundi

Salade iceberg vinaigrette et fêta



Sauté de bœuf LR sauce provençale



Filet de lieu sauce provençale



Courgettes persillées



Bouglhour BIO



Cake à la carotte



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Jus d'ananas

Mardi *Végétarien*

Melon BIO



Bolognaise végétale (lentilles, tomates, oignon)



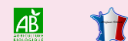
Penne BIO et emmental râpé



Emmental BIO



Crème chocolat BIO



Crème dessert vanille

Pain et confiture

Fruit de saison

Mercredi

Macédoine vinaigrette

Jambon de porc LR



Omelette



Purée de pomme de terre

Petit suisse nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait

Pain au chocolat

Jus de raisin

Jeudi

Boulettes de bœuf sauce aux épices



Boulette de lentille sarasin sauce aux épices

Haricots verts persillés BIO



Semoule BIO



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison



Lait fraise

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Vendredi

Samoussa aux légumes

Filet de lieu frais MSC sauce vanille



Lentilles et carottes BIO



Edam BIO



Fruit de saison BIO



Petit suisse aromatisé

Cake au yaourt maison

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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Montmorency

Menu du 24 au 28 juin 2024



Lundi

Végétarien

Salade de haricots verts BIO



Gnochetti BIO de pois cassés



Ratatouille BIO



Fromage blanc nature BIO et sucre



Fruit de saison



Lait au chocolat

Cake au citron maison

Compote pomme fraise

Mardi

Pastèque BIO



Filet de colin MSC à la crème d'ail



Purée de brocolis BIO



Camembert BIO



Ananas au sirop

Yaourt nature et sucre

Pain et confiture

Jus d'orange

Mercredi

Concombre BIO vinaigrette à la menthe



Blanquette de poulet BIO



Omelette



Riz BIO



Julienne de légumes



Emmental BIO



Crème dessert vanille



Mimolette

Pain

Fruit de saison

Jeudi

Poisson pané MSC et citron



Epinard béchamel au parmesan



Blé BIO



Petit suisse aromatisé BIO



Gâteau à la pomme



Lait nature

Pain au lait et barre de chocolat

Fruit de saison

Vendredi

Rôti de veau froid et ketchup



Pavé poireau sarrasin et ketchup

Pommes campagnardes

Edam BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc nature et sucre

Pain et beurre

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 1^{er} au 5 juillet 2024




Lundi

Melon BIO
 

Carbonara de porc
 

Bolognaise à l'égrené de soja
BIO
  

Penne BIO et emmental râpé
 

Yaourt nature BIO et sucre
 

Fruit de saison


Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi *Végétarien*

Salade de maïs


Omelette


Courgettes BIO à la provençale
  

Semoule BIO


Saint Nectaire AOP BIO
  

Liégeois chocolat BIO
 




Lait

Cake aux pépites de chocolat

Compote pomme

Mercredi

Pastèque BIO
 

Carri de bœuf BIO créole
(Tomate, oignon, ail, gingembre, persil, thym)
  

Carri de poisson
  

Riz BIO


Carottes BIO fondantes
  

Pont l'évêque AOP
 

Fruit de saison BIO
 

Crème dessert chocolat

Croissant

Jus d'orange

Jeudi

Calamar à la romaine et citron

Salsifis persillés

Pomme de terre ail et persil
 

Fromage blanc nature et sucre
 

Fruit de saison BIO
 

Emmental

Pain


Fruit de saison

Sortie des classes

Vendredi

Salade


Tomates
 

Hot dog party
(Saucisse de volaille)


Hot dog party végé

Frites et kechup

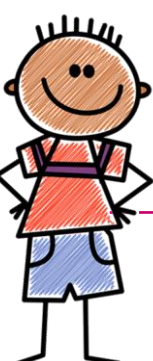
Cheddar

Mister freeze

Petit suisse fruité

pain et confiture

Jus multifruit



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