

# 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



Végétarien



Lundi

Sauté de veau BIO sauce marengo



Filet de lieu sauce tomate



Haricots verts BIO



Boulghour BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Mimolette

Pain

Jus d'ananas

Mardi

Coleslaw BIO et mimolette



Saucisse de Toulouse



Aiguillette blé carottes

Cassoulet  
(Haricots blancs, tomate, ail, chapelure)



Gâteau ardéchois



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Fruit de saison

Mercredi



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

Friand au fromage

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



Semoule BIO



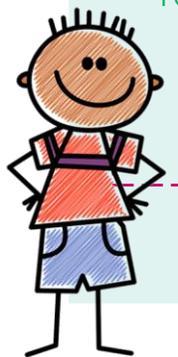
Fruit de saison BIO



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



Féried



## Jeudi



Féried



## Vendredi

Salade iceberg vinaigrette et dés d'emmental



Pizza au fromage



Beignet aux pommes

Lait au chocolat

Pain au chocolat

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 13 au 17 mai 2024



On mange comme à l'époque de Christophe Colomb

## Lundi

## Mardi



## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Pâté de volaille

Salade verte et féta vinaigrette

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

Concombre BIO sauce bulgare

Macédoine



Raviolis au bœuf

Omelette

Tajine de veau

Sauté de poulet BIO sauce citron

Calamar à la romaine et mayonnaise



Raviolis au saumon

Tajine de poisson

Filet de colin sauce citron

Courgettes persillées BIO

Frites

Semoule BIO

Pomme de terre BIO ail et persil

Tortis BIO et emmental râpé



Crème dessert vanille

Camembert BIO

Gâteau à la pêche et crème anglaise

Yaourt aromatisé BIO

Compote de pomme

Fruit de saison BIO

Fruit de saison

Petit suisse fruité



Lait

Yaourt nature et sucre

Crème dessert chocolat

Pain et confiture

Emmental

Pain et barre de chocolat

Pain et beurre

Cake marbré maison

Jus multifruit

Fruit de saison

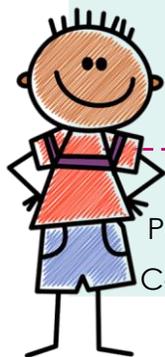
Compote pomme banane

Fruit de saison

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 20 au 24 mai 2024



Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi



Carottes BIO râpées sauce miel



Coquillettes BIO sauce fromagère



Sauté de bœuf BIO sauce tomate



Filet de lieu sauce tomate



Boulghour BIO



Haricots verts persillés



Gouda BIO



Fruit de saison BIO



Salade iceberg et maïs vinaigrette



Rôti de porc LR BBC sauce barbecue



Boulette de lentille sarasin sauce barbecue

Riz BIO



Julienne de légumes

Fromage blanc nature et sucre



Poisson pané MSC et citron



Purée de carotte BIO



Petit moulé



Fruit de saison



Yaourt nature et sucre

Cake au chocolat maison

Fruit de saison

Fromage blanc et sucre

Croissant

Jus d'ananas

Lait nature

Pain et barre de chocolat

Compote pomme poire

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 27 au 31 mai 2024



Lundi

Filet de colin MSC sauce curry



Blé BIO



Courgettes persillées



Emmental BIO



Pastèque BIO



Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Jus d'orange

Mardi *Végétarien*

Omelette



Petits pois carottes

Petit suisse aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Gouda

Pain

Compote pomme fraise

Mercredi

Tartare BIO à l'indienne et dés d'emmental (Courgettes BIO, carottes BIO, curry, menthe, échalotte)



Rôti de veau froid et mayonnaise



Pavé poireau sarrasin mayonnaise

Ratatouille BIO



Riz BIO



Gâteau choco-courgette



Fromage blanc aromatisé

Pain et confiture

Jus de pomme

Jeudi

Concombre BIO et fêta 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



Boullghour 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



Lait nature

Cake au chocolat maison

Fruit de saison

Mercredi

Marmite de colin MSC sauce  
aurore



Macaroni BIO et emmental  
râpé



Carottes BIO fondantes



Gouda BIO



Melon BIO



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

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.



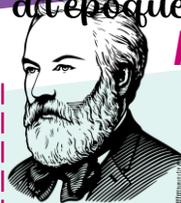
QUADRATURE RESTAURATION

# Ville de Montmorency

Menu du 10 au 14 juin 2024



On mange comme  
à l'époque de Victor Hugo



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Végétarien

Brandade de saumon



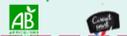
Salade verte vinaigrette



Coulommiers



Pastèque BIO



Yaourt nature et sucre  
Cake au citron maison  
Jus de raisin

Sauté de poulet BIO marenco



Pavé poireaux sarrasin sauce  
marenco

Pomme de terre BIO à la  
parisienne



Saint Nectaire AOP BIO



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



Petit moulé  
Pain  
Fruit de saison

Rôti de bœuf RAV sauce  
béarnaise



Omelette



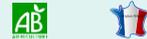
Choux de Bruxelles béchamel



Blé BIO



Gouda BIO



Fruit de saison



Lait nature  
Pain et pâte à tartiner  
Fruit de saison

Pâté de volaille et cornichon



Thon mayonnaise

Filet de colin MSC sauce crème



Farfalles BIO et emmental râpé



Fruit de saison BIO



Lait chocolat  
Pain et beurre  
Compote pomme bananes

Concombre sauce bulgare

Chili végétarien



Riz BIO



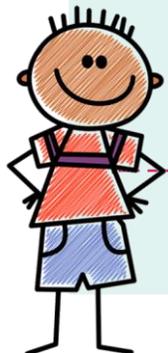
Yaourt aromatisé BIO



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 féta



Sauté de bœuf LR sauce provençale



Filet de lieu sauce provençale



Courgettes persillées



Boulghour BIO



Cake à la carotte



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Jus d'ananas

**Mardi** *Végétarien*



Bolognaise végétale  
(lentilles, tomates, oignon)



Penne BIO et emmental râpé



Emmental BIO



Melon BIO



Crème dessert vanille

Pain et confiture

Fruit de saison

**Mercredi**

Jambon de porc LR



Omelette



Purée de pomme de terre

Edam BIO



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

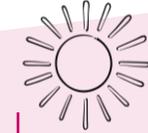


Lait fraise

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

**Vendredi**



Crêpe au fromage

Filet de lieu frais MSC sauce vanille



Lentilles et carottes 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

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Gnochetti BIO de pois cassés



Ratatouille BIO



Camembert BIO



Fruit de saison



Lait au chocolat

Cake au citron maison

Compote pomme fraise

Pastèque BIO



Filet de colin MSC à la crème d'ail



Purée de brocolis BIO



Fromage blanc nature BIO et sucre



Ananas au sirop

Yaourt nature et sucre

Pain et confiture

Jus d'orange

Concombre BIO vinaigrette à la menthe



Blanquette de poulet BIO



Omelette



Riz BIO



Julienne de légumes



Crème dessert vanille



Mimolette

Pain

Fruit de saison

Poisson pané MSC et citron



Epinard béchamel au parmesan



Blé BIO



Samos



Gâteau à la pomme



Lait nature

Pain au lait et barre de chocolat

Fruit de saison

Rôti de veau froid et ketchup



Pavé poireau sarrasin et ketchup

Pommes campagnardes

Edam BIO



Fruit de saison BIO



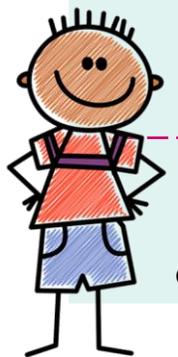
Fromage blanc nature et sucre

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<sup>er</sup> 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  
 

Yaourt aromatisé  
Pain et beurre  
Fruit de saison

## Mardi *Végétarien*



Omelette  


Courgettes BIO à la provençale  
  

Semoule BIO  


Saint Nectaire AOP BIO  
 

Liégeois chocolat BIO  
 

Lait  
Cake aux pépites de chocolat  
Compote pomme

## Mercredi



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

Carri de poisson  
  

Riz BIO  


Carottes BIO fondantes  
  

Pont l'évêque AOP  
 

Pastèque BIO  


Crème dessert chocolat  
Croissant  
Jus d'orange

## Jeudi

Calamar à la romaine et citron

Salsifis persillés et pomme de terre ail et persil  
 

Fromage blanc aromatisé  
 

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 keetchup  


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