

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 6 au 10 janvier 2025



Lundi

Salade verte et croustons vinaigrette



Sauté de bœuf LR aux oignons



Pavé de poireaux et sarrasin sauce aux oignons



Brocolis



Pommes de terre ail et persil



Emmental



Crème dessert chocolat



Lait

Pain et confiture

Fruit de saison

Mardi

Velouté de potiron



Filet de lieu MSC sauce aurore



Semoule BIO



Julienne de légumes

Yaourt nature BIO*



Fruit de saison BIO*



Gouda

Pain

Jus de pomme

Mercredi

Chou rouge BIO vinaigrette au miel



Chipolata (porc) au jus



Boulettes de lentilles et sarrasin au jus



Lentilles et carottes BIO



Saint Nectaire AOP BIO*



Compote de pomme fraise



Jus d'orange

Pain et pâte à tartiner

Petit suisse nature et sucre

Jeudi *Végétarien* Vendredi

Galette des rois

Crêpe au fromage

Chili sin carne



Riz BIO



Fromage blanc aromatisé



Galette des rois

Sirop de grenadine

Pain et beurre

Fruit de saison

Salade de maïs au thon

Poisson pané MSC et citron



Purée d'épinard



Camembert BIO*



Fruit de saison BIO*



Lait fraise

Cake au yaourt maison

Compote de pomme



*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

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 janvier 2025

Lundi

Radis BIO* et beurre



Sauté de poulet BIO à la crème



Filet de lieu sauce crème



Pennes BIO et emmental râpé



Munster AOP*



Gâteau à la poire façon Bourdaloue



Yaourt aromatisé
Pain et barre de chocolat
Fruit de saison

Mardi

Végétarien

Betteraves vinaigrette



Hachis végétarien à l'égrené de soja BIO



Salade verte vinaigrette



Petit suisse aromatisé BIO



Fruit de saison BIO*



Edam
Pain
Jus de raisin

Mercredi

Salade verte vinaigrette



Rôti de veau BIO au jus



Omelette



Pommes de terre



Pont l'Evêque AOP*



Liégeois chocolat



Lait
Pain au chocolat
Fruit de saison

Jeudi

Taboulé BIO



Cordon bleu



Poisson pané et citron



Chou-fleur béchamel



Boulghour BIO



Saint Paulin



Fruit de saison BIO*



Fromage blanc aromatisé
Cake au citron maison
Jus d'orange

Vendredi

Velouté de carottes BIO



Filet de colin MSC sauce curry coco



Pommes noisette et ketchup

Yaourt aromatisé BIO*



Fruit de saison BIO*



Lait chocolat
Pain et beurre
Compote de pomme

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

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 janvier 2025



Lundi

Endives sauce fromage blanc ciboulette



Blanquette de cabillaud MSC sauce aurore



Purée de potiron



Tomme blanche



Flan nappé vanille



Lait

Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi

Salade de riz BIO



Rôti de bœuf HVE et sauce tartare



Filet de colin sauce tartare



Haricots verts persillés

Blé BIO



Edam



Fruit de saison BIO*



Yaourt aromatisé

pain et confiture

Jus multifruit

Mercredi

Carottes râpée BIO sauce miel



Calamar à la romaine et citron

Pommes de terre



Petit suisse aromatisé BIO



Compote de pomme fraise



Lait chocolat

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Jeudi

Potage essaü (lentilles)



Rôti de porc LR



Pavé poireau sarrasin

Coquillettes BIO et emmental râpé



Vache qui rit BIO



Ananas BIO*



Crème dessert vanille

Cake aux pépites de chocolat maison

Jus de pomme

Vendredi



Macédoine mayonnaise

Omelette



Semoule BIO à la tomate



Fromage blanc et sucre



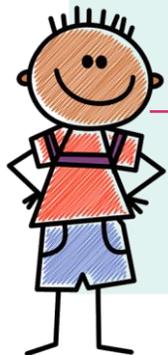
Fruit de saison BIO*



Mimolette

Pain

Compote pomme



*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

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 janvier 2025



Lundi



Végétarien

Mardi

Nouvel an Chinois

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Pomelos et sucre

Salade iceberg et croûtons

Nems aux légumes

Coleslaw BIO

Saucisson à l'ail et cornichon

Sauté de veau aux olives

Dahl de lentilles au lait de coco

Sauté de porc LR au caramel

Gratin de penne BIO à la bolognaise et emmental

Roulade volaille et cornichon



Filet de lieu sauce tomate



Boulettes de lentilles et sarrasin au caramel



Gratin de penne BIO à l'égrené de soja bolognaise et emmental râpé

Thon mayonnaise



Brocolis

Riz BIO

Nouilles sauce soja et petits légumes



Gratin de penne BIO à l'égrené de soja bolognaise et emmental râpé

Ragoût d'églefin MSC sauce curry

(Béchamel, carottes BIO, aneth, curry, lait de coco)

Boullghour BIO



Fromage blanc nature et miel



Yaourt aromatisé BIO

Blé BIO



Carré de l'Est



Mimolette

Fromage blanc nature et miel



Yaourt aromatisé BIO

Fondue de poireaux



Brownies et crème anglaise



Poire au sirop BIO

Ananas BIO* et noix de coco



Mousse au chocolat au lait



Fruit de saison BIO*



Yaourt nature et sucre

Petit suisse aromatisé

Lait nature

Samos

Fromage blanc et sucre

Pain et barre de chocolat

Pain et beurre

Croissant

Pain

Cake au chocolat maison

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote pomme poire

Jus de pomme

Jus d'orange

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

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 février 2025

C'est la Chandeleur !

Lundi

Végétarien



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Velouté de patate douce et carottes BIO



Gnochetis aux pois cassé BIO sauce tomate basilic



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO*



Samos

Pain

compote pomme banane

Salade de betterave, féta et vinaigrette au miel



Filet de lieu frais sauce crème



Semoule BIO aux petits légumes



Saint Paulin



Fruit de saison BIO*



Petit suisse aromatisé

Cake au yaourt maison

Jus de pomme

Chou rouge BIO et maïs



Sauté de bœuf BIO sauce miroton



Filet de colin MSC sauce aurore



Haricots verts et boulghour BIO



Petit moulé nature



Gélifié vanille



Lait fraise

Pain au lait et barre de chocolat

Fruit de saison

Salade iceberg et croustons vinaigrette



Cordon bleu



Filet de poisson pané MSC et citron



Frites et ketchup

Emmental



Crêpe à la confiture



Lait nature

Pain et beurre

Fruit de saison

Œuf dur mayonnaise



Steak haché BIO au jus



Pavé de poireaux sarrasin au jus



Purée de carottes BIO



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO*



Fromage blanc aromatisé

Pain et pâte à tartiner

Jus multi fruits



*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

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 10 au 14 février 2025



Lundi

Salade de pois chiche et échalotte



Rôti de bœuf HVE sauce moutarde



Pavé végétarien suce moutarde



Blé BIO



Brocolis



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO*



Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi



Salade Hollandaise BIO
(carottes BIO, céleri BIO, chou blanc BIO)



Omelette



Riz BIO



Coulommiers



Compote de pomme



Lait

Pain et confiture

Compote pomme banane

Mercredi

Salade verte et maïs vinaigrette



Marmite de saumon ASC à l'oseille



Poêlée de patate douce et butternut



Semoule BIO



Emmental



Gâteau à la pomme



Crème dessert chocolat

Croissant

Jus d'orange

Jeudi

Carottes râpées BIO vinaigrette au miel



Emincé de poulet BIO sauce forestière



Filet de lieu sauce forestière



Pomme de terre ail et persil



Mont cadi

Crème dessert vanille



Petit suisse aromatisé

Cake à la fleur d'oranger

Jus de pomme

Vendredi

Potage de légumes BIO frais



Crozets semi-complets BIO à la savoyarde
(dés de jambon, béchamel, fromage à tartiflette)



Crozets BIO semi complet à la savoyarde
(béchamel, fromage à tartiflette)



Petit suisse aromatisé BIO



Fruit de saison BIO*



Mimolette

Pain

Fruit de saison



*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

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 17 au 21 février 2025



Lundi

Potage de champignons et vache qui rit



Emietté de saumon à la crème



Penne BIO et emmental râpé



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO*



Petit suisse nature et sucre
Pain et confiture
Jus d'orange

Mardi

Endives vinaigrette



Sauté de bœuf BIO au curry



Pavé végétarien sauce curry



Semoule BIO



Yaourt nature BIO*



Tarte au chocolat au lait



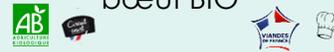
Lait nature
Pain et beurre
Compote pomme

Mercredi

Coleslaw BIO



Hachis parmentier égrené de bœuf BIO



Hachis parmentier et égrené de soja BIO



Munster AOP



Cocktail de fruit au sirop

Fromage blanc aromatisé
Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison

Jeudi

Chou rouge BIO et pomme vinaigrette



Pizza trois fromages



Salade verte vinaigrette



Brie



Liégeois chocolat



Petit moulé
Pain
Jus multfruit

Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichons



Roulade de volaille et cornichons



Thon mayonnaise

Filet de poisson pané MSC et citron



Purée de patate douce



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO*



Lait fraise
Cake marbré maison
Fruit de saison

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

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 24 au 28 février 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi *Végétarien*

Vendredi

Carottes BIO râpées
vinaigrette au miel



Sauté de veau sauce tomate



Pavé poireaux sarrasin sauce
tomate



Purée de pomme de terre

Pont l'Evêque AOP*



Gélifié chocolat



Yaourt nature et sucre

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison BIO

Feuilleté camembert



Filet de colin sauce citron



Petits pois



Petit suisse nature BIO*



Fruit de saison BIO*



Edam

Pain

Jus de raisin

Salade verte



Burger party
(steak BIO)



Fish burger party
(filet de colin pané MSC)



Potatoes et ketchup

Cheddar

Compote pomme banane



Lait

Pain et confiture

Compote pomme banane

Potage Dubarry
(Chou-fleur et pomme de terre)



Omelette



Coquillettes BIO et emmental
râpé



Edam

Fruit de saison BIO*



Mousse au chocolat au lait

Cake au citron maison

Jus d'orange

Salade mexicaine
(Haricots rouges, maïs, tomate,
cumin, vinaigrette)



Boulettes de bœuf BIO sauce
épices



Boulettes de lentilles sarrasin
sauce épices



Semoule BIO



Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO*



Fromage blanc et sucre

Pain au chocolat

Fruit de saison BIO

*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

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.

