

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 7 au 11 juillet 2025



Lundi

Pastèque BIO



Sauté de bœuf RAV sauce au miel



Boulettes de lentilles et sarrasin sauce tomate



Haricots verts persillés



Semoule BIO



Brie



Brownies maison



Grenadine

Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi *Végétarien*

Betteraves à l'huile d'olive



Chili végétarien



Riz BIO



Petit suisse nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain et confiture

Compote de pomme

Mercredi

Feuilleté chèvre miel



Filet de poisson pané MSC et citron



Courgettes BIO à la provençale



Pommes de terre vapeur



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison



Jus de pomme

Pain au chocolat

Yaourt nature et sucre

Pizza Party! Jeudi

Tomates BIO vinaigrette balsamique



Pizza aux lardons de volaille



Pizza Margarita



Salade verte et vinaigrette



Yaourt nature BIO et sucre



Compote de pomme BIO



Mimolette

Pain

Fruit de saison

Repas froids Vendredi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Rôti de porc LR BBC et moutarde



Omelette



Salade de penne BIO et pesto



Emmental

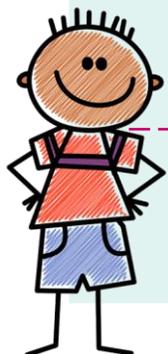


Cône vanille

Jus d'orange

Cake citron maison

Yaourt aromatisé



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 14 au 18 juillet 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi  Végétarien

Vendredi



Fête nationale



Melon BIO
 

Rôti de veau sauce Normande
  

Filet de colin MSC sauce crème
 

Brocolis et pomme de terre persillées
  

Saint Paulin


Mousse au chocolat au lait


Lait
Pain et beurre
Fruit de saison

Concombres BIO sauce bulgare
  

Filet de lieu MSC sauce brunoise
 

Ratatouille BIO
  

Riz BIO


Carré de l'Est


Pot de glace vanille chocolat

Jus multifruit
Pain et confiture
Fromage blanc aromatisé

Betteraves vinaigrette
  

Hachis végétarien à l'égrené de pois féveroles BIO
  

Salade verte et vinaigrette


Cantal AOP
 

Ile flottante

Lait
Pain et barre de chocolat
Fruit de saison

Taboulé BIO
  

Steak haché BIO au jus
  

Omelette


Epinard béchamel
 

Farfalles BIO
 

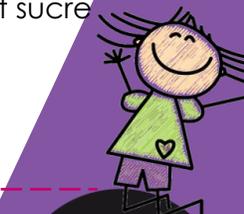
Fromage blanc nature et sucre
 

Fruit de saison
 

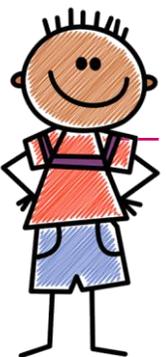
Jus de pomme
Cake au yaourt maison
Yaourt aromatisé

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 21 au 25 juillet 2025



Lundi

Pastèque BIO



Marmite de colin sauce crème



Purée de courgette BIO



Tomme blanche BIO



Crème dessert vanille



Lait nature

Pain et confiture

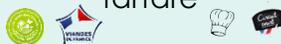
Compote de pomme poire

Mardi

Concombres BIO sauce vinaigrette



Rôti de bœuf HVE et sauce tartare



Pané végétarien emmental épinard

Haricots beurres persillés



Semoule BIO



Emmental



Flan Parisien



Jus d'orange

Pain et pâte à tartiner

Yaourt nature et sucre

Mercredi



Piémontaise sans viande



Omelette



Carottes BIO aux épices



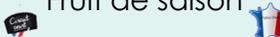
Blé BIO



Petit suisse aromatisé BIO



Fruit de saison



Lait chocolat

Cake maison aux pépites de chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Thon mayonnaise

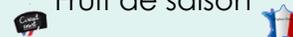
Gratin de macaronis BIO au saumon ASC et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison



Grenadine

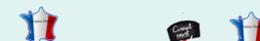
Croissant

Compote de pomme

Burger party !

Vendredi

Salade verte et tomate



Burger party (steak haché BIO)



Fish burger (poisson pané MSC)



Frites et ketchup



Cheddar

Cône chocolat

Samos

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 28 juillet au 1^{er} août 2025

Menu Oriental

Lundi

Salade verte et croûtons
vinaigrette maison



Couscous merguez



Légumes à l'orientale et pois
chiches



Semoule BIO et légumes
couscous



Petit suisse nature BIO et miel



Fruit de saison



Lait nature

Cake marbré maison

Compote de pomme fraise

Mardi

Melon BIO



Filet de lieu MSC sauce citron



Coquillettes BIO et emmental
râpé et brocolis BIO



Montcadi

Bounty maison



Fruit de saison

Pain et beurre

Grenadine

Mercredi

Maïs vinaigrette

Rôti de veau et mayonnaise



Omelette



Ratatouille BIO



Blé BIO



Camembert BIO



Fruit de saison



Jus d'orange

Pain et confiture

Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Betteraves vinaigrette
échalotte



Cordon bleu



Poisson pané



Purée de pomme de terre

Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



Jus d'ananas

Pain et pâte à tartiner

Yaourt nature et sucre

Vendredi

Tomates BIO et mozzarella
vinaigrette



Quiche courgettes BIO et
chèvre



Salade verte vinaigrette
maison



Yaourt aromatisé BIO



Mister freeze

Edam

Pain

Fruit de saison

Végétarien



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 4 au 8 août 2025



Repas froid
Lundi



Tzatziki de concombres BIO



Rôti de bœuf HVE sauce barbecue



Pavé de poireaux sarrasin sauce barbecue

Salade de pomme de terre échalotes



Samos

Pot de glace vanille fraise

Jus de pomme
Pain et pâte à tartiner
Yaourt aromatisé

Mardi

Pastèque BIO



Blanquette de colin MSC sauce crème



Riz BIO



Carottes fondantes BIO



Fromage blanc nature et sucre



Cocktail de fruit au sirop

Jus de raisin
Pain
Mimolette

Mercredi

Taboulé BIO



Sauté de poulet BIO sauce crème ciboulette



Filet de colin MSC sauce crème ciboulette



Haricots verts persillés



Boullghour BIO



Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



Sirop de menthe
Pain au chocolat
Compote de pomme

Jeudi *Végétarien*



Oeuf dur et mayonnaise



Hachis végétarien de lentilles



Salade verte vinaigrette maison



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison



Lait nature
Cake maison chocolat
Fruit de saison

Vendredi

Tomates BIO et féta vinaigrette



Poisson pané MSC et citron



Fusillis BIO et emmental râpé



Tomme blanche BIO



Crème dessert vanille

Fromage blanc nature et sucre
Pain et beurre
Lait chocolat



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 11 au 15 août 2025



Lundi

Salade pâtes BIO au pesto



Filet de colin MSC sauce oseille



Poêlée estivale
(carottes BIO, haricots verts et aubergine)



Pommes de terre vapeur



Gouda

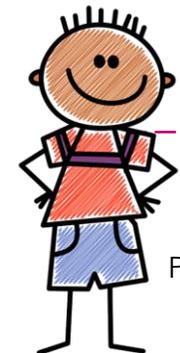
Fruit de saison



Jus de pomme

Pain et beurre

Petit suisse nature et sucre



Mardi *Végétarien*

Melon BIO



Omelette



Ratatouille BIO



Semoule BIO



Brie



Riz au lait



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison



Mercredi

Salade Grecque BIO
(Concombres BIO, tomates BIO, olives noires, féta, huile d'olive, herbe de Provence)



Sauté de bœuf BIO
sauce curry et fromage blanc



Boulettes de lentilles et sarrasin
sauce tomate



Petits pois carottes

Fromage blanc aromatisé BIO



Gâteau au chocolat et crème anglaise



Grenadine

Pain et barre de chocolat

Compote de pomme

Menu Mexicain



Jeudi

Salade Mexicaine
(Haricots rouges, maïs, tomate, cumin et sauce salade)



Egrené de bœuf BIO
sauce chili



Tortillas



Egrené de pois fêveroles BIO
sauce chili



Riz BIO



Cheddar râpé



Cône chocolat vanille



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Férié



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 18 au 22 août 2025



Lundi

Végétarien

Salade verte et croûtons vinaigrette maison



Curry de lentilles



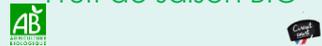
Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Gâteau au yaourt maison

Fruit de saison

Mardi

Feuilleté camembert



Filet de colin MSC sauce curry



Courgettes BIO persillées



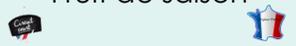
Boullghour BIO



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison



Jus d'ananas

Pain et confiture

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Thon mayonnaise

Rôti de veau sauce moutarde



Boulettes de lentilles sarrasin sauce moutarde



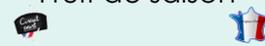
Purée de brocolis



Emmental



Fruit de saison



Lait nature

Croissants

Compote de pomme fraise

Finger Food!
Jeudi

Pastèque BIO



Pilon de poulet BIO sauce barbecue



Aiguillette blé et carottes sauce barbecue

Potatoes et ketchup



Vache qui rit BIO



Bâtonnet chocolat



Samos

Pain

Fruit de saison

Vendredi

Tomates BIO et maïs vinaigrette



Calamar à la romaine et citron

Macaronis BIO et emmental râpé



Haricots beurres



Petit moulé



Mousse au chocolat au lait



Jus de pomme

Pain et pâte à tartiner

Yaourt aromatisé



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 août 2025



Pizza Party!
Lundi

Végétarien



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Betteraves vinaigrette



Melon BIO



Tomates BIO et mozzarella
vinaigrette maison



Maïs vinaigrette

Saucisson à l'ail et cornichons



Roulade de volaille et
cornichons

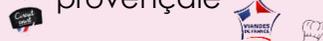


Terrine de légume mayonnaise

Pizza aux 3 fromages



Sauté de bœuf RAV à la
provençale



Filet de colin MSC sauce
marengo



Jambon de porc LR



Omelette



Boulettes de bœuf BIO sauce
aux épices



Boulettes de lentilles et sarrasin
sauce tomate

Marmite de colin MSC sauce
crème



Salade verte vinaigrette
maison



Purée de carottes BIO



Coquillettes BIO et emmental
râpé



Julienne de légumes

Haricots verts persillés



Lentilles

Ratatouille BIO



Pommes de terre



Saint Paulin



Fromage blanc nature et sucre



Camembert BIO



Mister freeze

Petit suisse nature et sucre



Gâteau aux pommes



Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison



Fruit de saison BIO



Grenadine

Pain au chocolat

Fromage blanc aromatisé

Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Emmental

Pain

Compote de pomme

Jus de raisin

Pain et beurre

Yaourt aromatisé

Lait nature

Cake marbré 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