

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



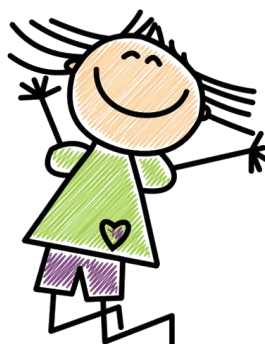
Label Rouge



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



Brownies maison



Grenadine

Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi *Végétarien*



Chili végétarien



Riz BIO



Saint Nectaire AOP



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



Fruit de saison



Jus de pomme

Pain au chocolat

Yaourt nature et sucre



Jeudi *Pizza Party!*

Tomates BIO vinaigrette balsamique



Pizza aux lardons de volaille



Pizza Margarita



Salade verte et vinaigrette



Yaourt nature BIO et sucre



Mimolette

Pain

Fruit de saison

Vendredi *Repas froid*



Carottes râpées BIO vinaigrette et dés d'emmental



Rôti de porc LR BBC et moutarde



Omelette



Salade de penne BIO et pesto

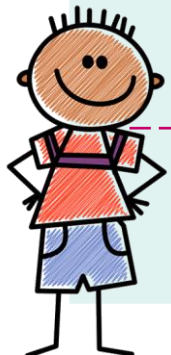


Cône vanille

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



Rôti de veau sauce Normande



Filet de colin MSC sauce crème



Brocolis et pomme de terre persillées



Saint Paulin



Melon BIO



Lait

Pain et beurre

Fruit de saison

Concombres BIO et féta sauce bulgare



Filet de lieu MSC sauce brunoise



Ratatouille BIO



Riz BIO



Pot de glace vanille chocolat

Jus multifruit

Pain et confiture

Fromage blanc aromatisé

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

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.



Ville de Montmorency

Menu du 21 au 25 juillet 2025



Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi

Burger party !

Vendredi

Marmite de colin sauce crème



Purée de courgette BIO



Tomme blanche BIO



Pastèque BIO

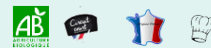


Lait nature

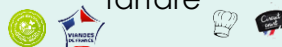
Pain et confiture

Compote de pomme poire

Concombres BIO sauce vinaigrette et dés d'emmental



Rôti de bœuf HVE et sauce tartare



Pané végétarien emmental épinard

Haricots beurres persillés



Semoule BIO



Flan Parisien



Jus d'orange

Pain et pâte à tartiner

Yaourt nature et sucre

Piémontaise sans viande



Omelette au fromage



Carottes BIO aux épices



Blé BIO



Fruit de saison



Lait chocolat
Cake maison aux pépites de chocolat

Fruit de saison

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Thon mayonnaise

Gratin de macaronis BIO au saumon ASC et emmental râpé



Fruit de saison



Grenadine

Croissant

Compote de pomme

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.



QUADRATURE RESTAURATION

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



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



Bounty maison



Fruit de saison

Pain et beurre

Grenadine

Mercredi

Rôti de veau et mayonnaise



Omelette



Ratatouille BIO



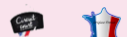
Blé BIO



Camembert BIO



Fruit de saison



Jus d'orange

Pain et confiture

Fromage blanc aromatisé

Jeudi

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



Edam

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 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



Pot de glace vanille fraise

Jus de pomme
Pain et pâte à tartiner
Yaourt aromatisé

Mardi

Pastèque BIO



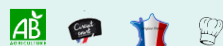
Blanquette de colin MSC sauce
crème



Riz BIO



Carottes fondantes BIO



Fromage blanc nature et sucre



Jus de raisin
Pain
Mimolette

Mercredi

Sauté de poulet BIO sauce
crème ciboulette



Filet de colin MSC sauce crème
ciboulette



Haricots verts persillés



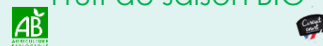
Boulghour BIO



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



Lait nature
Cake maison chocolat
Fruit de saison

Vendredi

Tomates BIO et fêta vinaigrette



Poisson pané MSC et citron



Fusillis BIO et emmental râpé



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 et dés d'emmental



Filet de colin MSC sauce oseille



Poêlée estivale
(carottes BIO, haricots verts et aubergine)



Pommes de terre vapeur



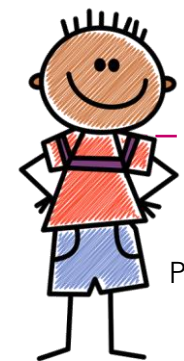
Fruit de saison



Jus de pomme

Pain et beurre

Petit suisse nature et sucre



Mardi Végétarien

Melon BIO



Omelette



Ratatouille BIO



Semoule BIO



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

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

Félicité



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



Salade verte et croûtons
vinaigrette maison



Curry de lentilles



Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Lait chocolat

Gâteau au yaourt maison

Fruit de saison

Mardi

Feuilleté camembert



Filet de colin MSC sauce curry



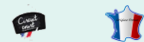
Courgettes BIO persillées



Boulghour BIO



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



Fruit de saison



Lait nature

Croissants

Compote de pomme fraise

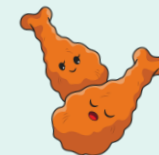
Finger Food !
Jeudi

Pilon de poulet BIO sauce
barbecue



Aiguillette blé et carottes
sauce barbecue

Potatoes et ketchup



Vache qui rit BIO



Pastèque BIO



Samos

Pain

Fruit de saison

Vendredi

Tomates BIO et maïs vinaigrette



Calamar à la romaine et citron

Macaronis BIO et emmental
râpé



Haricots beurres



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



Pizza aux 3 fromages



Salade verte vinaigrette maison



Camembert BIO



Fruit de saison



Grenadine

Pain au chocolat

Fromage blanc aromatisé

Melon BIO



Sauté de bœuf RAV à la provençale



Filet de colin MSC sauce marengo



Purée de carottes BIO



Fromage blanc nature et sucre



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Tomates BIO et mozzarella vinaigrette maison



Jambon de porc LR



Omelette



Coquillettes BIO et emmental râpé



Julienne de légumes

Gâteau aux pommes



Emmental

Pain

Compote de pomme

Boulettes de bœuf BIO sauce aux épices



Boulettes de lentilles et sarrasin sauce tomate



Haricots verts persillés



Lentilles

Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison



Jus de raisin

Pain et beurre

Yaourt aromatisé

Marmite de colin MSC sauce crème



Ratatouille BIO



Pommes de terre



Saint Paulin



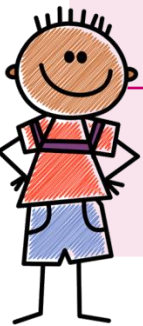
Fruit de saison BIO



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.