

# Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Origine France



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine Contrôlée



Viande origine France



Circuit court



MSC : pêche durable



Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



# Ville de Montmorency

Menu du 1 au 5 septembre 2025



Vive la rentrée!

**Lundi**

Melon BIO\*

Végétarien



Egrené végétarien BIO sauce bolognaise (pois et féveroles)



Pennes BIO et emmental râpé



Saint Paulin



Crème dessert chocolat



Grenadine

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison



**Mardi**

Salade de pommes de terre vinaigrette



Sauté de bœuf BIO sauce Normande



Pavé végétarien épinard et emmental

Haricots verts persillés



Semoule BIO



Fromage blanc nature BIO\*



Fruit de saison



Lait nature

Pain et confiture

Compote de pomme

**Mercredi**

Salade verte et croûtons vinaigrette maison



Filet de colin MSC sauce oseille



Purée de carottes BIO et pommes de terre



Carré de l'est



Compote de pomme fraise



Jus de pomme

Croissant

Yaourt nature et sucre

**Jeudi**

Tomates HVE vinaigrette balsamique



Steak haché BIO au jus



Boulettes sarrasin et lentilles au jus



Frites et ketchup

Emmental



Brownies et crème anglaise



Samos

Pain

Fruit de saison

**Vendredi**

Œuf dur et mayonnaise



Filet de poisson pané MSC et citron



Riz BIO aux petits légumes



Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO\*



Jus multfruit

Cake au yaourt maison

Fromage blanc aromatisé



\*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 8 au 12 septembre 2025



Végétarien



## Lundi

Pastèque BIO\*



Sauté de dinde BIO sauce  
crème ciboulette



Pavé végétarien sarrasin et  
poireaux



Semoule BIO



Julienne de légumes

Camembert



Compote de pomme poire



Lait

Pain et beurre

Fruit de saison

## Mardi

Betteraves vinaigrette échalotte



Filet de lieu MSC sauce  
Napolitaine



Blé BIO



Carottes BIO fondantes



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison BIO\*



Jus d'orange

Pain et confiture

Fromage blanc aromatisé

## Mercredi

Crêpe au fromage

Rôti de veau sauce fromage  
blanc curry



Omelette



Haricots beurres persillés



Pommes de terre vapeur



Petit suisse aromatisé BIO



Fruit de saison



Lait

Pain et barre de chocolat

Compote pomme fraise

## Jeudi

Salade de fusillis BIO au surimi



Cordon bleu de dinde et  
ketchup



Filet de poisson pané et ketchup



Courgettes BIO à la Provençale



Riz BIO



Vache qui rit BIO



Fruit de saison BIO\*



Pain

Mimolette

Fruit de saison

## Vendredi

Carottes BIO râpées vinaigrette



Hachis végétarien de lentilles



Saint Nectaire AOP\*



Liégeois chocolat



Jus de pomme

Cake marbré maison

Yaourt aromatisé



\*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 15 au 19 septembre 2025



Lundi

Tomate HVE maïs vinaigrette



Gratin de penne BIO au saumon ASC



Emmental râpé



Cantal AOP\*



Mousse au chocolat au lait



Lait nature

Pain et confiture

Compote de pomme poire

Mardi

Végétarien

Melon BIO\*



Omelette



Duo de brocolis BIO et choux fleurs



Pommes de terre



Emmental



Compote de pomme



Jus multifruit

Pain et pâte à tartiner

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Salade de blé BIO



Rôti de dinde sauce barbecue



Boulettes sarrasin et lentilles sauce barbecue



Boullghour BIO



Carottes fondantes BIO



Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Cake au citron maison

Fruit de saison

Région  
Provence-Alpes-Côte d'Azur

Jeudi

Pizza provençale  
(tomate, mozzarella et olives noires)



Daube de bœuf HVE  
Provençale  
(Bœuf sauté, carottes, champignons, oignons, ail, tomate)



Filet de colin sauce provençale



Riz BIO



Ratatouille BIO



Buchette de chèvre



Abricot



Grenadine

Croissant

Compote de pomme

Vendredi

Concombres BIO\* vinaigrette  
(à part)



Calamar à la romaine et sauce tartare

Petits pois carotte



Fromage blanc nature et sucre



Ile flottante



Edam

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.



# Ville de Montmorency

Menu du 22 au 26 septembre 2025



Lundi



Salade verte et emmental



Curry de pois chiches  
(Pois chiche, courgettes BIO, lait de coco, curry)



Semoule BIO



Yaourt nature et sucre



Cocktail de fruit

Lait nature

Cake marbré maison

Compote de pomme fraise

Mardi

Salade de fusillis BIO



Rôti de bœuf HVE sauce aux oignons



Filet de colin sauce aux oignons



Purée d'épinards



Saint Paulin



Fruit de saison BIO\*



Jus d'orange

Pain et confiture

Fromage blanc aromatisé

Mercredi

Carottes BIO râpées vinaigrette jus de citron



Cordon bleu



Croc fromager

Courgettes persillées BIO



Boullghour BIO



Coulommiers



Riz au lait



Edam

Pain

Fruit de saison

Jeudi

Pastèque BIO\*



Paëlla de poissons  
(colin et encornet)



Riz BIO Paëlla



Saint Nectaire AOP\*



Gélifié vanille



Lait nature

Pain et beurre

Fruit de saison

Vendredi

Thon mayonnaise

Gratin de macaronis BIO à l'égrené de bœuf BIO Bolognaise



Gratin de macaronis à l'égrené végétarien pois féveroles BIO



Petit suisse nature BIO\*



Fruit de saison BIO\*



Jus d'ananas

Pain et pâte à tartiner

Yaourt nature et sucre



\*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 29 septembre au 3 octobre 2025



## Lundi

Salade pois chiches vinaigrette



Filet de lieu MSC sauce crème



Haricots verts persillés



Pommes de terre



Fromage blanc nature BIO\*



Fruit de saison BIO\*



Lait nature

Cake au yaourt et pépites de  
chocolat maison

Fruit de saison

## Mardi

Végétarien



Carottes râpées BIO vinaigrette



Chili sin carné  
(Haricots rouges épices chili)



Riz BIO



Cantal AOP\*



Compote de pomme



Jus de raisin

Pain

Mimolette

## Mercredi

Chou blanc BIO à la sauce soja



Rôti de veau au jus



Pavé végétarien épinard et  
emmental

Purée de potiron



Carré de l'Est



Crème dessert vanille



Grenadine

Pain au chocolat

Fruit de saison

## Jeudi

Œuf dur mayonnaise



Filet de poisson pané MSC et  
citron



Potatoes et ketchup

Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO\*



Lait chocolat

Pain et confiture

Compote de pomme

## Vendredi

Salade verte et croutons  
vinaigrette



Boulettes de bœuf BIO sauce  
aux épices



Boulettes de sarrasin et lentilles  
sauce aux épices



Carottes BIO jaune et orange



Blé BIO



Petit moulé



Flan Pâtissier



Jus de pomme

Pain et pâte à tartiner

Yaourt aromatisé



\*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 6 au 10 octobre 2025



## Lundi

Salade de pommes de terre  
échalotte



Sauté de bœuf BIO sauce  
chasseur



Filet de colin sauce chasseur



Petit pois carotte



Semoule BIO



Munster AOP\*



Fruit de saison BIO\*



Jus de pomme

Pain et beurre

Petit suisse nature et sucre

## Mardi

Salade verte et emmental



Rôti de porc LR BBC sauce  
moutarde



Filet de colin sauce moutarde



Lentilles au jus



Camembert BIO\*



Liégeois chocolat



Pain

Petit moulé

Fruit de saison

## Mercredi

Crêpe au fromage

Marmite de saumon sauce  
crème



Blé BIO



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Grenadine

Pain et barre de chocolat

Compote de pomme

## Jeudi

Chou blanc et carottes BIO  
vinaigrette sauce soja



Omelette



Epinards à la crème



Fusillis BIO



Yaourt nature et sucre



Poire au sirop



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

## Vendredi

Potage de légumes BIO



Cordon bleu de dinde et  
ketchup



Filet de poisson pané



Brocolis béchamel



Pommes de terre béchamel



Emmental BIO\*



Fruit de saison BIO\*



Fromage blanc aromatisé

Pain et pâte à tartiner

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 13 au 17 octobre 2025

## Les papilles en folie : Le pain



**Lundi**

**Pain tradition**

Salade mexicaine  
(haricots rouges et maïs)



Macaronis BIO and cheese à la  
crème de butternut



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO\*



Samos

Pain

Compote de pomme



**Mardi**

**Pain Pita**

Salade iceberg sauce fromage  
blanc ciboulette



Sauté de veau BIO sauce crème  
ciboulette



Filet de colin sauce crème  
ciboulette



Quinoa BIO aux petits légumes



Vache qui rit BIO



Mousse au chocolat



Jus d'ananas

Pain et confiture

Yaourt nature et sucre

**Mercredi**

**Pain Hot dog**

Coleslaw BIO



Saucisse de volaille



Filet de poisson pané MSC



Frites

Cheddar

Compote de pomme BIO



Lait fraise

Pain et beurre

Fruit de saison

**Jeudi**

**Pain Focaccia**

Ricotta et focaccia



Filet de lieu MSC frais sauce  
Sicilienne



Purée de brocolis BIO



Yaourt aromatisé



Tarte au chocolat



Jus multifruit

Croissant

Fromage blanc aromatisé

**Vendredi**

**Pain Tortilla**

Guacamole

Egrené de bœuf BIO à la  
mexicaine



Egrené de pois féveroles BIO à la  
Mexicaine



Riz BIO



Emmental



Fruit de saison BIO\*



Lait nature

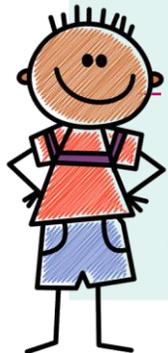
Pain et pâte à tartiner

Compote pomme fraise

\*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 octobre 2025



## Lundi

Velouté de potiron et pommes de terre



Filet de colin MSC sauce oseille



Haricots beurres persillés



Pommes de terre



Vache qui rit BIO



Fruit de saison BIO



Compote de pomme

Pain

Mimolette

## Mardi

Carottes BIO râpées vinaigrette



Rôti de bœuf BIO sauce barbecue



Pané végétarien emmental épinards

Fusillis BIO et emmental râpé



Julienne de légumes

Bûchette de lait mélangé



Crème dessert chocolat



Lait nature

Pain au lait et confiture

Fruit de saison

## Mercredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Œuf dur mayonnaise



Filet de poisson pané MSC



Carottes BIO aux épices



Semoule BIO



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison BIO



Fromage blanc aromatisé

Pain et barre de chocolat

Jus d'orange

## Jeudi

Salade verte



Burger Party (Steak haché BIO)



Burger party poisson



Frites et ketchup

Cheddar

Cocktail de fruit

Sirop de menthe

Pain et beurre

Fruit de saison

## Vendredi *Végétarien*

Chou rouge BIO vinaigrette



Hachis végétarien aux pois et féveroles BIO, purée de pomme de terre et patate douce



Petit suisse nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Cake au yaourt maison

Yaourt nature et sucre



\*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 octobre 2025



## Lundi

Carottes râpées BIO au jus de citron



Rôti de veau sauce Normande



Boulette sarrasin et lentilles sauce Normande



Brocolis BIO et riz BIO



Fromage blanc aromatisé



Compote de pomme poire BIO



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

## Mardi

Chou blanc BIO et maïs vinaigrette



Marmite de saumon sauce crème



Haricots verts persillés



Pommes de terre



Saint Nectaire AOP\*



Brownies



Grenadine

Pain au chocolat

Yaourt aromatisé

## Mercredi

Velouté de carottes BIO



Steak haché de bœuf BIO au jus



Pavé végétarien sarrasin et poireaux

Blé BIO aux petits légumes



Camembert



Fruit de saison BIO



Emmental

Pain

Compote de pomme

## Jeudi



Betteraves vinaigrette



Pizza aux 3 fromages



Salade verte vinaigrette



Yaourt aromatisé



Fruit de saison BIO\*



Jus de raisin

Pain et beurre

Petit suisse nature et sucre

# Halloween!

## Vendredi



Salade verte et croûtons vinaigrette



Cordon bleu de volaille et ketchup



Filet de poisson pané et ketchup



Purée de potiron



Emmental



Liégeois chocolat



Lait nature

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.

