

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



Crème dessert chocolat



Grenadine

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Mardi

Salade de pommes de terre vinaigrette et féta



Sauté de bœuf BIO sauce Normande



Pavé végétarien épinard et emmental

Haricots verts persillés



Semoule BIO



Fruit de saison



Lait nature

Pain et confiture

Compote de pomme

Mercredi

Salade verte et emmental vinaigrette maison



Filet de colin MSC sauce oseille



Purée de carottes BIO et pommes de terre



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

Brownies et crème anglaise



Samos

Pain

Fruit de saison

Vendredi

Filet de poisson pané MSC et citron



Riz BIO aux petits légumes



Saint Paulin



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



Lundi

Sauté de dinde BIO sauce
crème ciboulette



Pavé végétarien sarrasin et
poireaux



Semoule BIO



Julienne de légumes

Camembert



Pastèque BIO*



Lait

Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi

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



Fruit de saison



Lait

Pain et barre de chocolat

Compote pomme fraise

Jeudi

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

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



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



Yaourt aromatisé



Jus multifruit

Pain et pâte à tartiner

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Rôti de dinde sauce barbecue



Boulettes sarrasin et lentilles sauce barbecue



Boullghour BIO



Carottes fondantes BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Cake au citron maison

Fruit de saison

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



Abricot



Grenadine

Croissant

Compote de pomme

Vendredi

Concombres BIO* vinaigrette (à part)



Calamar à la romaine et sauce tartare

Petits pois carotte



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 croûtons



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



Semoule BIO



Yaourt nature et sucre



Lait nature

Cake marbré maison

Compote de pomme fraise

Mardi

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 et féta



Cordon bleu



Croc fromager

Courgettes persillées BIO



Bouloghour BIO



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



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.



Ville de Montmorency

Menu du 29 septembre au 3 octobre 2025



Lundi

Filet de lieu MSC sauce crème



Haricots verts persillés



Pommes de terre



Cantal AOP*



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



Fromage blanc nature et sucre



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



Crème dessert vanille



Grenadine

Pain au chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Filet de poisson pané MSC et
citron



Potatoes et ketchup

Carré de l'Est



Fruit de saison BIO*



Lait chocolat

Pain et confiture

Compote de pomme

Vendredi

Salade verte et mimolette
vinaigrette



Boulettes de bœuf BIO sauce
aux épices



Boulettes de sarrasin et lentilles
sauce aux épices



Carottes BIO jaune et orange



Blé BIO



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

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 fêta



Rôti de porc LR BBC sauce
moutarde



Filet de colin sauce moutarde



Lentilles au jus



Liégeois chocolat



Pain

Petit moulé

Fruit de saison

Mercredi

Crêpe au fromage

Marmite de saumon sauce
crème



Blé BIO



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



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Potage de légumes BIO et
vache qui rit



Cordon bleu de dinde et
ketchup



Filet de poisson pané



Brocolis béchamel



Pommes de terre béchamel



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

Végétarien

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

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

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

Tarte au chocolat

Jus multfruit

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

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 et vache qui rit



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 et féta



Rôti de bœuf BIO sauce barbecue



Pané végétarien emmental épinards

Fusillis BIO et emmental râpé



Julienne de légumes

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



Oeuf dur mayonnaise



Filet de poisson pané MSC



Carottes BIO aux épices



Semoule BIO

Yaourt nature et sucre



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

Fruit de saison BIO



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



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



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



Brownies et crème anglaise



Grenadine

Pain au chocolat

Yaourt aromatisé

Mercredi

Velouté de carottes BIO et vache qui rit



Steak haché de bœuf BIO au jus



Pavé végétarien sarrasin et poireaux

Blé BIO aux petits légumes



Fruit de saison BIO



Emmental

Pain

Compote de pomme

Jeudi

Végétarien

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 mimolette 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.

