

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



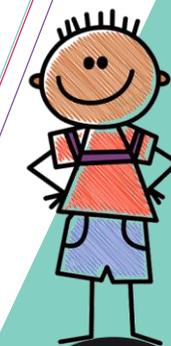
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Ville de Montmorency

Menu du 3 au 7 novembre 2025



Lundi

Vegetarien



Segments de pamplemousse

Coquillettes BIO et sauce fromagère



Emmental



Crème dessert vanille



Yaourt nature et sucre

Pain et confiture

Jus multifruit

Mardi

Velouté de lentilles
(Lentilles, crème, pommes de terre)



Sauté de bœuf BIO sauce paprika



Omelette



Haricots verts persillés



Boullghour BIO



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO*



Compote de pomme poire

Pain et pâte à tartiner

Lait nature

Mercredi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Filet de lieu MSC sauce citron



Purée de brocolis



Camembert



Compote de pomme poire



Grenadine

Croissant

Fruit de saison

Région Grand Est

Jeudi

Salade verte vinaigrette



Choucroute
(Saucisse de Francfort, poitrine de lard, saucisson à l'ail)

Choucroute
(Filet de poisson MSC)

Chou blanc choucroute et pommes de terre



Munster AOP*



Gâteau aux raisins secs



Lait chocolat

Cake au citron maison

Fruit de saison

Vendredi

Cervelas et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Thon mayonnaise

Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette

Yaourt nature BIO*



Fruit de saison BIO*



Samos

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 10 au 14 novembre 2025



Lundi

Potage de légumes frais BIO
(Céleri, carottes BIO, pommes de terre, crème liquide)



Filet de lieu frais MSC sauce Napolitaine



Riz BIO



Brunoise de légumes

Saint Nectaire AOP BIO*



Fruit de saison BIO*



Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Jus de pomme

Mardi

Férié

Mercredi

Crêpe au fromage

Sauté de veau sauce marengo



Filet de colin MSC sauce marengo



Gratin chou-fleur béchamel



Fusillis BIO et emmental râpé



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Compote de pomme

Pain et barre de chocolat

Lait nature

Jeudi



Oeuf dur et mayonnaise



Hachis végétarien de lentilles



Tomme blanche BIO*



Fruit de saison BIO*



Jus d'orange

Pain et confiture

Fromage blanc aromatisé

Vendredi

Radis BIO*



Emincé de poulet BIO sauce crème d'ail



Pané végétarien sauce crème d'ail



Carottes BIO fondantes



Pommes de terre vapeur



Petit moulé



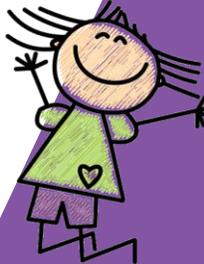
Liégeois chocolat



Fruit de saison

Cake au yaourt maison

Lait chocolat



*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 novembre 2025



Lundi

Végétarien

Salade verte vinaigrette et
croûtons



Curry de pois chiche



Semoule BIO



Coulommiers



Flan nappé vanille



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

Mardi

Coleslaw BIO



Marmite de saumon ASC sauce
oseille



Brocolis



Riz BIO



Petit suisse aromatisé



Gâteau au chocolat et crème
anglaise



Gouda

Pain

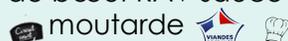
Fruit de saison

Mercredi

Potage de patate douce et
carottes BIO



Rôti de bœuf RAV sauce
moutarde



Pané végétarien épinard
emmental

Purée d'haricots verts



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Jus multifruit

Pain au chocolat

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Terrine de légumes et
mayonnaise

Filet de colin MSC pané et citron



Frites et ketchup

Yaourt nature BIO*



Fruit de saison BIO*



Lait nature

Cake aux pépites de chocolat

Compote de pomme fraise

Vendredi

Betteraves vinaigrette à
l'échalotte



Bolognaise de bœuf BIO



Bolognaise à l'égrené de pois
féveroles BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Cantal AOP



Fruit de saison BIO*



Fromage blanc nature et sucre

Pain et beurre

Jus de raisin

*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 novembre 2025



Lundi

Haricots verts vinaigrette



Emincé de bœuf LR sauce miel



Boulette végétale sarrasin
lentilles sauce miel

Poêlée riz BIO sauce soja et miel,
brunoise de légumes



Saint Nectaire AOP BIO*



Fruit de saison BIO*



Lait nature

Cake marbré maison

Jus d'ananas

Mardi

Radis BIO*



Omelette



Purée de butternut



Emmental



Poire au sirop

Edam

Pain

Fruit de saison

Végétarien



Mercredi

Salade verte vinaigrette et
mimolette



Filet de colin MSC sauce aneth



Carottes BIO épicées



Pommes de terre



Brie



Semoule au lait



Jus d'orange

Pain et confiture

Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Potage de potiron



Saucisse de porc au jus



Pané végétarien épinard
emmental et jus



Haricots blancs à la tomate



Yaourt aromatisé BIO*



Fruit de saison BIO*



Compote de pomme fraise

Pain et pâte à tartiner

Lait chocolat

Vendredi

Segment de pamplemousse

Cordon bleu et ketchup



Filet de poisson pané et ketchup

Haricots beurrés persillés et blé
BIO



Fromage blanc nature et sucre



Ile flottante



Lait nature

Pain et beurre

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 1^{er} au 5 décembre 2025

Région
Auvergne Rhône Alpes



Lundi

Coleslaw BIO



Filet de lieu MSC sauce brunoise



Semoule BIO



Julienne de légumes

Camembert



Compote de pomme banane



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Mardi

Velouté de pois cassé



Rôti de veau sauce Normande



Omelette



Petit pois carottes



Cantal AOP



Fruit de saison BIO*



Jus de pomme

Pain et beurre

Petit suisse nature et sucre

Mercredi

Nems aux légumes

Steak haché BIO au jus



Pané végétarien sauce aux épices



Brocolis



Fusillis BIO



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Grenadine

Pain et barre de chocolat

Compote de pomme

Jeudi

Salade verte vinaigrette



Tartiflette
(lardon de porc)



Tartiflette
(fromage)



Petit suisse nature BIO*



Gâteau à la crème de marron



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Chou blanc BIO vinaigrette



Hachis d'égrené de pois et
fêveroles BIO
(purée de patate douce)



Emmental



Crème dessert chocolat



Petit moulé

Pain

Jus d'orange

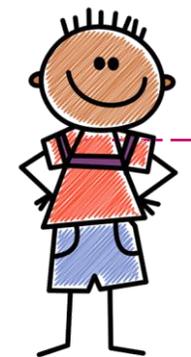
*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

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 8 au 12 décembre 2025



QUADRATURE RESTAURATION

Lundi

Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange



Sauté de poulet BIO sauce champignon



Boulettes de sarrasin et lentilles sauce champignon



Frites et ketchup

Saint Paulin



Liégeois vanille



Jus d'orange

Pain

Mimolette

Mardi

Salade verte vinaigrette et croûtons



Marmite d'églefin MSC sauce crème



Semoule BIO



Yaourt nature BIO*



Compote de pomme poire



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

Mercredi

Chou blanc BIO vinaigrette sauce soja



Sauté de bœuf RAV aux oignons



Filet de colin MSC sauce aux oignons



Purée de carottes BIO



Comté AOP



Riz au lait



Yaourt aromatisé

Pain et barre de chocolat

Sirop de menthe

Jeudi



Velouté de potiron



Chili sin carne



Riz BIO



Fromage blanc nature BIO*



Fruit de saison BIO*



Petit suisse nature et sucre

Pain et beurre

Fruit de saison

Vendredi

Salade de pommes de terre aux échalotes



Cordon bleu



Croc fromage végétal

Epinards béchamel



Blé BIO



Tomme blanche BIO*



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 15 au 19 décembre 2025



Lundi



Végétarien

Coleslaw BIO



Egrené de pois féveroles BIO
sauce bolognaise



Fusillis BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO*



Cocktail de fruit

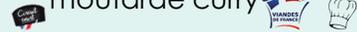
Lait nature
Pain et confiture
Fruit de saison

Mardi

Taboulé BIO



Sauté de bœuf LR sauce
moutarde curry



Pané végétarien sauce
moutarde curry



Haricots verts persillés



Lentilles

Saint Nectaire AOP BIO*



Fruit de saison BIO*



Grenadine

Pain au chocolat

Fromage blanc aromatisé

Mercredi

Potage de légumes frais BIO
(Céleri, carottes BIO, pommes de
terre, crème liquide)



Filet de lieu MSC sauce citron



Blé BIO



Brunoise de légumes

Samos

Fruit de saison BIO



Emmental

Pain

Compote de pomme



Jeudi

Repas de fin d'année



Jus de raisin

Pain et beurre

Yaourt aromatisé

Vendredi

Radis BIO*



Calamar à la Romaine et sauce
tartare

Poêlée de butternut ail et persil
et semoule BIO



Carré de l'Est

Gélifié vanille

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.



Ville de Montmorency

Menu du 22 au 26 décembre 2025



Lundi

Salade verte vinaigrette et croûtons



Rôti de veau BIO sauce barbecue



Filet de lieu MSC sauce tomate



Purée de carottes BIO



Emmental



Compote de pomme



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi

Velouté de lentilles (lentilles, crème, pommes de terre)



Filet de lieu MSC sauce crème



Haricots beurres persillés



Riz BIO



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Lait

Cake aux pépites de chocolat

Compote pomme

Mercredi

Maïs vinaigrette

Pizza aux lardons de volaille



Pizza Margarita



Salade verte et vinaigrette



Petit suisse aromatisé



Beignet à la pomme

Crème dessert chocolat

Pain et barre de chocolat

Jus d'orange

Jeudi

Joyeux Noël !



Vendredi

Chou rouge BIO vinaigrette



Omelette



Petit pois carotte



Pommes de terre



Yaourt aromatisé BIO



Cocktail de fruit

Petit suisse fruité

Pain et confiture

Jus multifruit



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 décembre au 2 janvier 2025



Lundi

Coleslaw BIO



Marmite de saumon ASC sauce crème



Spaghettis BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO



Compote de pomme fraise



Lait nature

Cake au yaourt et pépites de chocolat maison

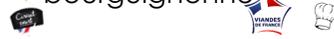
Fruit de saison

Mardi

Salade de blé BIO



Sauté de bœuf RAV sauce bourguignonne



Pané végétarien épinard emmental

Carottes BIO fondantes



Pommes de terre



Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain et pâte à tartiner

Yaourt aromatisé

Mercredi

Radis BIO râpé sauce bulgare



Quiche chèvre et potiron



Salade verte vinaigrette



Brie



Mousse au chocolat au lait



Grenadine

Pain au chocolat

Compote de pomme



Jeudi



Bonne année
2026 !

Vendredi

Velouté de pois cassé



Filet de colin pané MSC et citron



Brocolis



Semoule BIO



Fromage blanc nature BIO



Fruit de saison BIO



Jus de raisin

Pain

Mimolette



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.

