

# 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



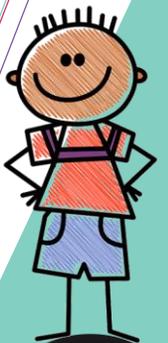
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



# Ville de Montmorency

Menu du 3 au 7 novembre 2025



Lundi

**Végétarien**



Segments de pamplemousse

Coquillettes BIO et sauce fromagère



Crème dessert vanille



Yaourt nature et sucre

Pain et confiture

Jus multifruit

Mardi

Velouté de lentilles et vache qui rit  
(Lentilles, crème, pommes de terre et vache qui rit)



Sauté de bœuf BIO sauce paprika



Omelette



Haricots verts persillés



Boullghour BIO



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



Fromage blanc aromatisé



Grenadine

Croissant

Fruit de saison

Région Grand Est

Jeudi

Salade verte et mimolette vinaigrette



Choucroute

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

Choucroute

(Filet de poisson MSC)

Chou blanc choucroute et pommes de terre



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\*



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 et vache qui rit  
(Céleri, carottes BIO, pommes de terre, crème liquide et vache qui rit)



Filet de lieu frais MSC sauce Napolitaine



Riz BIO



Brunoise de légumes

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



Fruit de saison BIO



Compote de pomme

Pain et barre de chocolat

Lait nature

## Jeudi



Végétarien

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



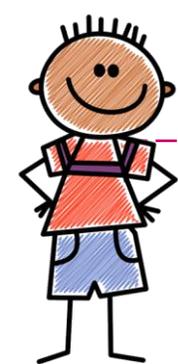
Liégeois chocolat



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  
bûchette de chèvre



Curry de pois chiche



Semoule BIO



Flan nappé vanille



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

Mardi

Coleslaw BIO



Marmite de saumon ASC sauce  
oseille



Brocolis



Riz BIO



Gâteau au chocolat et crème  
anglaise



Gouda

Pain

Fruit de saison

Mercredi

Potage de patate douce et  
carottes BIO et vache qui rit



Rôti de bœuf RAV sauce  
moutarde



Pané végétarien épinard  
emmental

Purée d'haricots verts



Fruit de saison BIO



Jus multifruit

Pain au chocolat

Yaourt nature et sucre

Jeudi

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

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

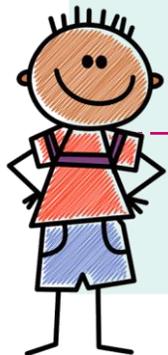
Pain et beurre

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

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



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



Semoule au lait



Jus d'orange

Pain et confiture

Fromage blanc aromatisé

Jeudi

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 pampleousse

Cordon bleu et ketchup



Filet de poisson pané et ketchup



Haricots beures persillés et blé  
BIO



Fromage blanc nature et sucre



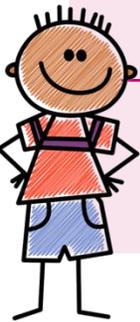
Ile flottante



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 »

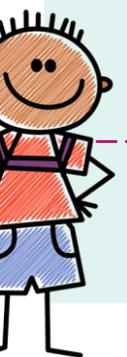
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.



# Ville de Montmorency

Menu du 1<sup>er</sup> au 5 décembre 2025



## Lundi

Coleslaw BIO et mozzarella



Filet de lieu MSC sauce brunoise



Semoule BIO



Julienne de légumes

Yaourt aromatisé BIO



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

## Mardi

Velouté de pois cassé et vache qui rit



Rôti de veau sauce Normande



Omelette



Petit pois carottes



Fruit de saison BIO\*



Jus de pomme

Pain et beurre

Petit suisse nature et sucre

## Mercredi

Steak haché BIO au jus



Pané végétarien sauce aux épices



Brocolis



Fusillis BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Grenadine

Pain et barre de chocolat

Compote de pomme

## Jeudi

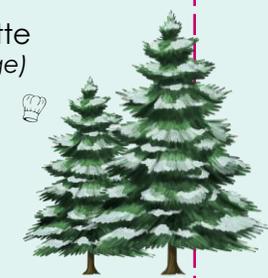
Salade verte vinaigrette



Tartiflette (lardon de porc)



Tartiflette (fromage)



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 fèves BIO (purée de patate douce)



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 »

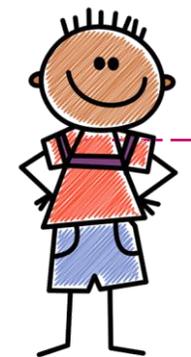
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

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

Liégeois vanille



Jus d'orange

Pain

Mimolette

## Mardi

Salade verte vinaigrette et mimolette



Marmite d'églefin MSC sauce crème



Semoule 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



Riz au lait



Yaourt aromatisé

Pain et barre de chocolat

Sirop de menthe

## Jeudi

Velouté de potiron et vache qui rit



Chili sin carne



Riz BIO



Fruit de saison BIO\*



Petit suisse nature et sucre

Pain et beurre

Fruit de saison

## Vendredi

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\*



Lait nature  
Pain et confiture  
Fruit de saison

Mardi

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 et  
vache qui BIO  
(Céleri, carottes BIO, pommes de  
terre, crème liquide)



Filet de lieu MSC sauce citron



Blé BIO



Brunoise de légumes

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



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 mimolette



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 et vache qui rit  
*(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

Mais 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



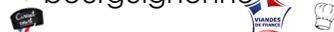
Lait nature

Cake au yaourt et pépites de chocolat maison

Fruit de saison

## Mardi

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



Mousse au chocolat au lait



Grenadine

Pain au chocolat

Compote de pomme

## Jeudi



Bonne année  
2026 !

## Vendredi

Velouté de pois cassé et vache qui rit



Filet de colin pané MSC et citron



Brocolis



Semoule 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.