

# Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Race à Viande



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



Circuit court origine France



Label Rouge



Certification Environnemental  
Niveau 2



# Ville de Montmorency

Menu du 5 au 9 janvier 2026



## Lundi

Salade verte et maïs vinaigrette



Risotto de coquillettes BIO  
(Dés de jambon de porc)



Coquillettes BIO au fromage



Yaourt nature BIO\*



Compote de pomme



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

## Mardi

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



Rôti de bœuf BIO sauce  
barbecue



Omelette



Haricots beurres persillés



Semoule BIO



Saint Nectaire AOP\*



Fruit de saison BIO\*



Jus de pomme

Gâteau au yaourt maison

Petit suisse aromatisé

## Mercredi

Chou blanc BIO vinaigrette  
sauce soja



Filet de lieu MSC sauce oseille



Fondue de poireaux



Riz BIO



Coulommiers



Mousse au chocolat au lait



Sirop de grenadine

Pain et beurre

Fruit de saison

## Galette des rois

## Jeudi

Végétarien

Carottes râpées BIO vinaigrette  
et olives noires



Gratin de pommes de terre et  
butternut  
(Crème, œuf et Boursin)



Petit suisse aromatisé



Galette des rois



Yaourt aromatisé

Pain et pâte à tartiner

Jus multifruits

## Vendredi

Cervelas et cornichon



Roulade de volaille aux olives  
et cornichon



Œuf dur et mayonnaise



Poisson pané MSC et citron



Purée de carottes BIO



Emmental



Fruit de saison BIO\*



Lait nature

Croissant

Compote de pomme poire

\*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 12 au 16 janvier 2026



## Lundi

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



Marmite d'Eglefin MSC sauce crème



Blé BIO



Brunoise de légumes

Yaourt à la vanille BIO



Fruit de saison BIO\*



Lait au chocolat

Pain au lait et barre de chocolat

Compote de pomme

## Mardi

Carottes BIO râpées et maïs vinaigrette



Sauté de veau aux olives



Boulettes végétarien sarrasin lentilles aux olives



Pommes de terre persillées



Carottes BIO épicées



Saint Paulin



Crème dessert chocolat



Petit suisse nature et sucre

Pain et confiture

Fruit de saison

## Mercredi

Feuilleté chèvre miel



Steak haché BIO au jus



Pané végétarien au jus



Haricots verts persillés



Boulghour BIO



Petit moulé



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Cake marbré maison

Yaourt aromatisé

## Jeudi

Radis BIO\* et beurre  
(à part)



Escalope viennoise  
(Dinde FR)



Croc fromage

Pennes BIO et emmental râpé



Pont l'Evêque AOP



Compote de pomme fraise



Emmental

Pain

Fruit de saison

## Vendredi

Œuf dur et mayonnaise



Chili sin carne



Riz BIO



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO\*



Jus de pomme

Pain et pâte à tartiner

Fromage blanc 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 19 au 23 janvier 2026



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte et croûtons  
vinaigrette



Hachis végétarien égrené pois  
féveroles BIO  
(Purée de pommes de terre et patate  
douce)



Betteraves vinaigrette aux  
échalotes



Filet de lieu MSC sauce  
Napolitaine



Brocolis BIO



Coquillettes BIO emmental  
râpé



Carré de l'Est



Fruit de saison BIO\*



Salade mexicaine  
(Haricots rouges, maïs, tomate, cumin)



Sauté de bœuf RAV sauce aux  
oignons



Pané végétarien sauce aux  
oignons



Epinards hachés béchamel



Pommes de terre



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Velouté de potiron



Poisson pané MSC et citron



Risotto aux petits légumes  
(Carottes BIO et petits pois, parmesan)



Emmental



Fruit de saison BIO\*



Coleslaw BIO



Rôti de porc LR BBC sauce  
moutarde



Omelette



Poêlée de butternut ail et persil



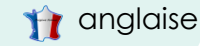
Semoule BIO



Yaourt à la vanille BIO



Gâteau au chocolat et crème  
anglaise



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 26 au 30 janvier 2026



## Lundi

Radis BIO\* et beurre  
(à part)

Rôti de veau sauce Normande

Boulette végétales sarrasin  
lentilles sauce Normande

Purée de potiron

Cantal AOP\*

Compote de pomme banane

Lait

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

## Mardi



Potage de poireaux

Omelette

Frites et mayonnaise

Yaourt nature BIO\*

Fruit de saison BIO\*

Jus d'orange

Pain

Petit moulé

## Mercredi

Chou blanc BIO vinaigrette à  
l'indienne

Blanquette d'Eglefin MSC

Semoule BIO

Julienne de légumes

Camembert

Crème dessert chocolat

Sirop de menthe

Pain et confiture

Compote pomme fraise

## Jeudi

Salade de cœur de palmier

Sauté de dinde BIO sauce au  
miel

Filet de lieu MSC sauce crème

Macaronis BIO et emmental  
râpé

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison BIO\*

Jus de pomme

Cake marbré maison

Yaourt aromatisé

## Vendredi

Carottes râpées BIO vinaigrette  
sauce soja

Cordon bleu et ketchup

Croc fromage et ketchup

Petit pois carottes

Pommes de terre

Saint Paulin

Ile flottante

Gélatifié vanille

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 2 au 6 février 2026



**Lundi**  
*C'est la Chandeleur !*

Salade verte vinaigrette et croûtons



Rôti de porc LR BBC à la diable



Boulettes sarrasin lentilles sauce à la diable



Pommes de terre persillées



Julienne de légumes

Emmental



Crêpe et confiture

Lait nature

Pain et beurre

Compote de pomme poire

**Mardi**

Velouté de potiron



Colin MSC sauce aurore



Blé BIO



Haricots beures persillés



Yaourt à la vanille BIO



Fruit de saison BIO\*



Jus multivités

Pain et barre de chocolat

Yaourt nature et sucre

**Mercredi**

Segments de pamplemousse

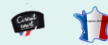
Sauté de poulet BIO sauce crème ciboulette



Omelette



Purée de butternut



Saint Paulin



Compote de pomme



Lait chocolat

Cake à la fleur d'oranger maison

Fruit de saison

**Jeudi**



Carottes râpées BIO vinaigrette au miel



Bolognaise à l'égrené de pois féverolles BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Pointe de brie



Mousse au chocolat



Sirop de grenadine

Croissant

Fruit de saison

**Vendredi**

Salade de pommes de terre



Emincé de bœuf BIO sauce aux oignons



Pané végétarien sauce aux oignons



Brocolis BIO



Boulghour BIO



Petit suisse nature et sucre



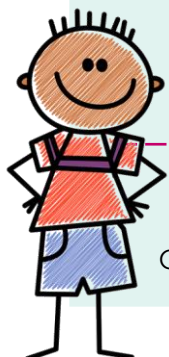
Fruit de saison BIO\*



Edam

Pain

Compote de pomme



\*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 9 au 13 février 2026



## Lundi

Radis râpée BIO sauce  
fromage blanc ciboulette



Filet de lieu frais MSC sauce  
oseille



Haricots verts persillés



Blé BIO



Yaourt nature BIO\*



Gâteau aux pommes



Lait nature

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison



## Mardi



Coleslaw BIO



Curry de lentilles



Riz BIO



Camembert



Crème dessert chocolat



Jus d'orange

Pain et confiture

Fromage blanc aromatisé

## Mercredi

Potage de carottes BIO



Sauté de veau sauce aux  
épices



Filet de colin sauce aux épices



Semoule BIO



Vache qui rit



Fruit de saison BIO



Jus d'ananas

Cake chocolat maison

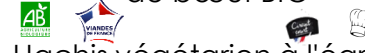
Yaourt nature et sucre

## Jeudi

Salade de betteraves, féta et  
vinaigrette au miel



Hachis parmentier à l'égrené  
de bœuf BIO



Hachis végétarien à l'égrène  
de pois aux lentilles



Salade verte vinaigrette



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO\*



Grenadine

Pain et beurre

Compote de pomme fraise

## Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille aux olives



Oeuf dur et mayonnaise



Calamar sauce béarnaise

Gratin de brocolis BIO  
béchamel et emmental râpé,  
et pommes de terre



Cantal AOP\*



Fruit de saison BIO\*



Jus d'ananas

Pain de mie 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 16 au 20 février 2026



**Lundi**

**Mardi gras**  
Végétarien

**Mercredi**

**Nouvel an Chinois**

**Jeudi**

**Vendredi**

Potage de légumes frais BIO



Sauté de bœuf BIO  
bourguignon



Pané végétarien épinard  
emmental sauce aux épices



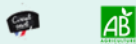
Purée de carottes BIO



Comté AOP\*



Fruit de saison BIO\*



Lait nature

Cake au yaourt et pépites de  
chocolat maison

Fruit de saison

Salade verte et maïs  
vinaigrette



Omelette



Frites et ketchup

Fromage blanc nature et  
sucre



Beignet aux pommes

Gélifié vanille

Pain et confiture

Compote de pomme

Friand au fromage

Brandade de saumon ASC



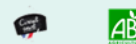
Salade verte vinaigrette



Carré de l'Est



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Pain au chocolat

Yaourt aromatisé

Nems aux légumes

Porc BBC LR sauce caramel



Filet de colin MSC sauce  
caramel



Nouilles aux légumes

Yaourt nature BIO\*



Litchis au sirop



Fruit de saison

Pain

Mimolette

Carottes râpées BIO  
vinaigrette



Poisson pané MSC et citron



Epinards béchamel



Riz BIO



Emmental



Fruit de saison BIO\*



Jus de pomme

Pain et pâte à tartiner

Petit suisse 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 23 au 27 février 2025



**Lundi**



Chou blanc BIO et maïs vinaigrette



Légumes à l'orientale  
(Pois chiche, navet, carottes BIO, butternut, épices couscous, bouillon de légumes)



Semoule BIO



Camembert



Crème dessert chocolat



Jus de pomme

Pain et beurre

Petit suisse nature et sucre

**Mardi**

Velouté de potiron



Sauté de veau sauce provençale



Filet de colin MSC sauce provençale



Gratin de gnocchis à la carottes BIO



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Lait nature

Gâteau au yaourt maison

Compote de pomme

**Mercredi**

Burger party  
(Salade iceberg, Steak haché BIO, cheddar, ketchup, mayonnaise)



Fish burger poisson pané  
(Salade iceberg, Filet de poisson pané, cheddar, ketchup, mayonnaise)



Pommes noisette et ketchup

Compote de pomme poire



Grenadine

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

**Jeudi**

Macédoine vinaigrette

Filet de colin MSC sauce Napolitaine



Petit pois



Riz BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain et confiture

Crème dessert vanille

**Vendredi**

Salade verte vinaigrette et croûtons



Croiziflette BIO  
(Crozet semi-complet, dés de jambon de porc, béchamel, fromage à tartiflette, emmental)



Croiziflette au fromage  
(Crozet semi-complet, béchamel, fromage à tartiflette, emmental)



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Fromage blanc aromatisé

Pain et pâte à tartiner

Jus d'orange



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 au 6 mars 2026



## Lundi

Betteraves vinaigrette



Filet de lieu MSC sauce curry



Purée de pommes de terre

Emmental



Fruit de saison BIO



Lait fraise

Pain et beurre

Compote de pomme

## Mardi

Carottes BIO râpées vinaigrette



Rôti de bœuf BIO et ketchup



Pané végétarien poireaux  
emmental et ketchup

Poêlée de patate douce et  
potiron ail et persil



Riz BIO



Yaourt aromatisé BIO



Tarte au chocolat



Jus d'ananas

Pain et confiture

Yaourt nature et sucre

## Mercredi

Végétarien

Potage de lentilles



Pizza Margarita



Salade verte et vinaigrette



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Jus multifruits

Pain au chocolat

Fromage blanc aromatisé

## Jeudi

Salade verte et maïs vinaigrette



Gratin de penne BIO au saumon  
ASC



Samos



Liégeois chocolat



Petit moulé

Pain

Compote de pomme

## Vendredi

Salade mexicaine



Boulettes de bœuf BIO sauce  
épices



Boulettes de lentilles sarrasin sauce  
épices



Haricots beurre persillés



Semoule BIO



Carré de l'Est



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Compote pomme fraise

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.