

# 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



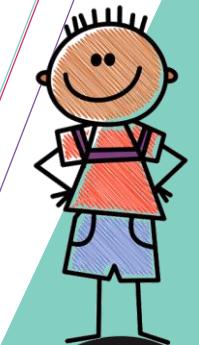
Circuit court origine France



Label Rouge

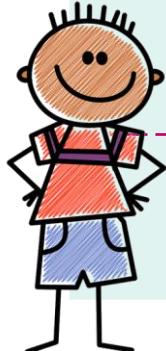


Certification Environnemental  
Niveau 2



# 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

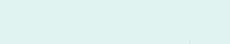
Chou blanc BIO vinaigrette sauce soja



Filet de lieu MSC sauce oseille



Fondue de poireaux



Riz BIO



Coulommiers



Mousse au chocolat au lait



Sirop de grenade

Pain et beurre

Fruit de saison

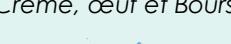
## Galette des rois

## Jeudi

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

## Végétarien

## Vendredi

Cervelas et cornichon



Roulade de volaille aux olives et cornichon



Oeuf 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



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



**Mercredi**

Feuilleté chèvre miel



Steak haché BIO au jus



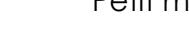
Pané végétarien au jus



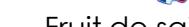
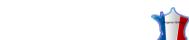
Haricots verts persillés



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**  
**Végétarien**

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 Végétarien

Salade verte et croûtons vinaigrette  
 Hachis végétarien égrené pois féveroles BIO  
 (Purée de pommes de terre et patate douce)



Saint Nectaire AOP\*

Liégeois chocolat

Jus multifruit

Pain et beurre

Yaourt nature et sucre

## Mardi

Betteraves vinaigrette aux échalotes



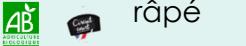
Filet de lieu MSC sauce Napolitaine



Brocolis BIO



Coquillettes BIO emmental râpé



Carré de l'Est



Fruit de saison BIO\*



## Mercredi

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



Sirop de grenade



Pain au chocolat



Petit suisse nature et sucre

## Jeudi

Velouté de potiron



Poisson pané MSC et citron



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



Emmental



Fruit de saison BIO\*



Lait au chocolat



Pain et confiture



Compote de pomme fraise

## Vendredi

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



Ille flottante

Gélifié 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 9 au 13 février 2026



## Lundi

Radis râpé 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

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

## 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

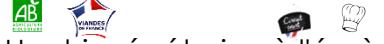
Yaourt nature et sucre

## 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



Œuf 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 »

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

# Ville de Montmorency

Menu du 16 au 20 février 2026



Lundi

Potage de légumes frais BIO



Sauté de bœuf BIO bourguignon



Pané végétarien épinard emmental sauce aux épices



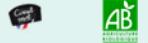
Purée de carottes BIO



Comté AOP\*



Fruit de saison BIO\*



Lait nature

Cake au yaourt et pépites de chocolat maison

Fruit de saison



Salade verte et maïs vinaigrette

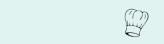
Mercredi

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

Nouvel an Chinois

Jeudi

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

Vendredi

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



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



Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Macédoine vinaigrette

Filet de colin MSC sauce Napolitaine



Petit pois



Riz BIO



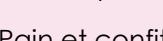
Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Jus de pomme



Pain et confiture

Crème dessert vanille



Vendredi

Salade verte vinaigrette et croûtons



Croziflette BIO

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



Croziflette 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

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



Emmental



Fruit de saison BIO



Lait fraise

Jus d'ananas

Yaourt aromatisé BIO



Tarte au chocolat



Pain et beurre

Pain et confiture

Compote de pomme

Yaourt nature et sucre

## Mardi

Potage de lentilles



Pizza Margarita



Salade verte et vinaigrette



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Jus multiruits

Pain au chocolat

Fromage blanc aromatisé



## Mercredi

Salade verte et maïs vinaigrette



Gratin de penne BIO au saumon ASC



Salade verte et vinaigrette



Samos



Liégeois chocolat



Petit moulé

Compote de pomme

## Jeudi

## 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.

