

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*



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

Mardi

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



Rôti de bœuf BIO sauce barbecue



Omelette



Haricots beurre persillés



Semoule BIO



Fruit de saison BIO*



Jus de pomme

Gâteau au yaourt maison

Petit suisse aromatisé

Mercredi

Chou blanc BIO et mozzarella vinaigrette sauce soja



Filet de lieu MSC sauce oseille



Fondue de poireaux



Riz BIO



Mousse au chocolat au lait



Sirop de grenadine

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)



Galette des rois



Fruit de saison BIO*



Lait nature

Croissant

Compote de pomme poire

Vendredi

Cervelas et cornichon



Roulade de volaille aux olives et cornichon



Œuf dur et mayonnaise



Poisson pané MSC et citron



Purée de carottes BIO et emmental râpé



*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 et vache qui rit)



Marmite d'Eglefin MSC sauce crème



Blé BIO



Brunoise de légumes

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



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



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



Yaourt nature BIO*



Emmental

Pain

Fruit de saison



Vendredi

Œuf dur et mayonnaise



Chili sin carne



Riz BIO



Samos



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 emmental vinaigrette



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



Mardi

Filet de lieu MSC sauce Napolitaine



Brocolis BIO



Coquillettes BIO emmental râpé



Saint Nectaire AOP*



Fruit de saison BIO*



Liégeois chocolat



Jus multifruit

Pain et beurre

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Sauté de bœuf RAV sauce aux oignons



Pané végétarien sauce aux oignons



Epinards hachés béchamel



Pommes de terre



Carré l'est



Fruit de saison BIO



Sirop de grenade

Pain au chocolat

Petit suisse nature et sucre

Jeudi

Velouté de potiron et vache qui rit



Poisson pané MSC et citron



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



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



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



Yaourt nature BIO*



Lait

Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison

Mardi



Omelette



Frites et mayonnaise

Cantal AOP*



Fruit de saison BIO*



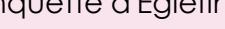
Jus d'orange

Pain

Petit moulé

Mercredi

Chou blanc BIO vinaigrette à l'indienne



Blanquette d'Eglefin MSC



Semoule BIO



Julienne de légumes

Crème dessert chocolat



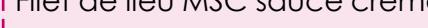
Sirop de menthe

Pain et confiture

Compote pomme fraise

Jeudi

Sauté de dinde BIO sauce au miel



Filet de lieu MSC sauce crème



Macaronis BIO et emmental râpé



Camembert



Fruit de saison BIO*



Jus de pomme

Cake marbré maison

Yaourt aromatisé

Vendredi

Carottes râpées BIO et emmental vinaigrette sauce soja



Cordon bleu et ketchup



Croc fromage et ketchup

Petit pois carottes



Pommes de terre



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 16 au 20 février 2026



Lundi

Potage de légumes frais BIO et vache qui rit



Sauté de bœuf BIO bourguignon



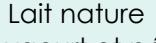
Pané végétarien épinard emmental sauce aux épices



Purée de carottes BIO



Fruit de saison BIO*



Lait nature
Cake au yaourt et pépites de chocolat maison
Fruit de saison



Mardi gras

Omelette

Frites et ketchup

Comté AOP*

Beignet aux pommes

Gélifié vanille

Pain et confiture

Compote de pomme

Mercredi

Friand au fromage



Brandade de saumon ASC

Salade verte vinaigrette

Fruit de saison BIO

Jus d'orange

Pain au chocolat

Yaourt aromatisé

Nouvel an Chinois

Jeudi



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 et mozzarella



Poisson pané MSC et citron



Epinards béchamel



Riz BIO



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 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



Crème dessert chocolat



Jus de pomme

Pain et beurre

Petit suisse nature et sucre

Mardi

Velouté de potiron et vache qui rit



Sauté de veau sauce provençale



Filet de colin MSC sauce provençale



Gratin de gnocchis à la carottes BIO



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



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



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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Filet de lieu MSC sauce curry    	Carottes BIO râpées et féta vinaigrette    	Mercredi Végétarien Potage de lentilles 	Salade verte et maïs vinaigrette 	Boulettes de bœuf BIO sauce épices    
Purée de pommes de terre	Rôti de bœuf BIO et ketchup    	Pané végétarien poireaux emmental et ketchup    	Pizza Margarita 	Gratin de penne BIO au saumon ASC    
Emmental	Poêlée de patate douce et potiron ail et persil   	Riz BIO 	Salade verte et vinaigrette 	Haricots beurre persillés  
Fruit de saison BIO  	Tarte au chocolat 	Fromage blanc nature et sucre  	Liégeois chocolat 	Semoule BIO 
Lait fraise	Jus d'ananas	Jus multiruits	Petit moulé	Carré de l'Est 
Pain et beurre	Pain et confiture	Pain au chocolat	Pain	Fruit de saison BIO  
Compote de pomme	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc aromatisé	Compote de pomme	Lait nature
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.

