

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 beurres 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

Végétarien

Carottes râpées BIO vinaigrette
et olives noires



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



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 et
emmental râpé



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 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



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte et emmental
vinaigrette



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



Filet de lieu MSC sauce
Napolitaine



Brocolis BIO



Coquillettes BIO emmental
râpé



Saint Nectaire AOP*



Fruit de saison BIO*



Liégeois chocolat



Jus multfruit

Pain et beurre

Yaourt nature et sucre

Lait nature

Cake au citron maison

Compote de pomme

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 grenadine

Pain au chocolat

Petit suisse nature et sucre

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

Coleslaw BIO



Rôti de porc LR BBC sauce
moutarde



Omelette



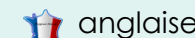
Poêlée de butternut ail et persil



Semoule BIO



Gâteau au chocolat et crème
anglaise



Samos

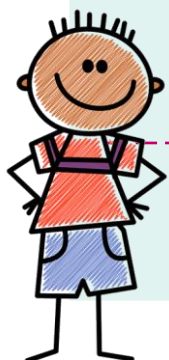
Pain

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

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 emmental



Rôti de porc LR BBC à la diable



Boulettes sarrasin lentilles sauce à la diable



Pommes de terre persillées



Julienne de légumes



Crêpe et confiture

Lait nature

Pain et beurre

Compote de pomme poire

Mardi

Velouté de potiron et vache qui rit



Colin MSC sauce aurore



Blé BIO



Haricots beures persillés



Fruit de saison BIO*



Jus multifruits

Pain et barre de chocolat

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Segments de pamplemousse

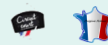
Sauté de poulet BIO sauce crème ciboulette



Omelette



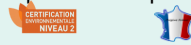
Purée de butternut



Yaourt à la vanille BIO



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



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



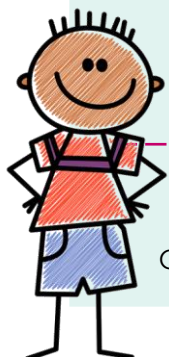
Fruit de saison BIO*



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



Gâteau aux pommes



Lait nature

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison



Mardi



Coleslaw BIO



Curry de lentilles



Riz BIO



Yaourt nature BIO*



Jus d'orange

Pain et confiture

Fromage blanc aromatisé

Mercredi

Potage de carottes BIO et
vache qui rit



Sauté de veau sauce aux
épices



Filet de colin sauce aux épices



Semoule BIO



Fruit de saison BIO



Jus d'ananas

Cake chocolat maison

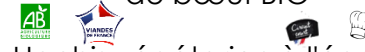
Yaourt nature et sucre

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



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



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

Potage de légumes frais BIO
et vache qui rit



Sauté de bœuf BIO
bourguignon



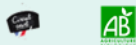
Pané végétarien épinard
emmental sauce aux épices



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

Gélatifé vanille

Pain et confiture

Compote de pomme

Mercredi

Friand au fromage

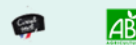
Brandade de saumon ASC



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



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



Végétarien

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



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



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

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 et féta vinaigrette



Rôti de bœuf BIO et ketchup



Pané végétarien poireaux emmental et ketchup

Poêlée de patate douce et potiron ail et persil



Riz 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



Jus multifruits

Pain au chocolat

Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Salade verte et maïs vinaigrette



Gratin de penne BIO au saumon ASC



Liégeois chocolat



Petit moulé

Pain

Compote de pomme

Vendredi

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.

