

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



Certification Environnementale Niveau 2



Ville de Montmorency

Menu du 9 au 13 mars 2026



Lundi Végétarien

Salade iceberg et emmental
vinaigrette maison



Hachis végétarien de lentilles



Yaourt nature BIO*



Cocktail de fruit

Pain

Samos

Fruit de saison

Mardi

Salade de penne BIO au pesto
(Pennes, olives, mozzarella, ciboulette)



Sauté de bœuf BIO sauce aux
oignons



Omelette



Haricots beurrés persillés



Semoule BIO



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO*



Lait chocolat

Pain et pâte à tartiner

Compote de pomme

Mercredi

Radis BIO* et beurre
(à part)



Filet de lieu MSC sauce crème
ciboulette



Epinards à la béchamel



Pommes de terre



Emmental



Semoule au lait



Fromage blanc aromatisé

Gâteau au yaourt maison

Fruit de saison

Région Ile-de-France Jeudi



Potage Crécy
(Carottes BIO, pommes de terre, ail,
bouillon, oignon) et croûtons



Blanquette de dinde BIO aux
champignons de Paris



Blanquette de colin MSC
(Crème, champignons, petits
légumes)



Riz BIO



Brie



Flan Pâtissier



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Chou blanc BIO et maïs
vinaigrette



Filet de colin pané MSC et
citron



Purée de brocolis BIO



Cantal AOP*



Fruit de saison BIO*



Jus d'orange

Pain et beurre

Yaourt nature 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 mars 2026



Lundi

Velouté de potiron BIO et pommes de terre



Rôti de veau FR sauce Normande
(crème, champignons, échalotes)



Curry de pois chiche



Carottes BIO Vichy



Riz BIO



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO*



Fromage blanc aromatisé
Pain et barre de chocolat
Compote de pomme fraise



Mardi

Végétarien



Salade mâche et mandrine vinaigrette balsamique



Egrené de pois et féveroles BIO sauce bolognaise



Penne BIO et emmental râpé



Saint Nectaire AOP*



Purée de pomme HVE



Lait nature
Croissant
Fruit de saison

Mercredi

Crêpe au fromage

Steak haché BIO au jus
Pavé sarrasin et poireaux au jus végétarien



Choux-fleurs béchamel



Quinoa BIO



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Jus de pomme
Pain et beurre
Yaourt aromatisé

Jeudi

Carottes râpées BIO vinaigrette au miel



Cordon bleu



Poisson pané MSC et citron



Semoule BIO



Julienne de légumes

Gouda

Crème dessert vanille



Pain
Edam
Fruit de saison

Vendredi

Cervelas et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Oeuf dur et mayonnaise



Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Yaourt nature BIO*



Fruit de saison BIO*



Lait nature
Gâteau marbré maison
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 23 au 27 mars 2026



Lundi

Endives, croûtons et vinaigrette



Filet de lieu frais MSC sauce à l'estragon



Blé BIO



Pont l'Evêque AOP*



Liégeois chocolat



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

Mardi



Salade de lentilles



Omelette



Epinards béchamel



Boulghour BIO



Yaourt nature BIO*



Fruit de saison BIO*



Jus multifruit

Gâteau maison au citron

Yaourt aromatisé

Mercredi

Soupe printanière
(Petits pois, crème, pdt)



Sauté de bœuf RAV sauce épices



Pavé végétarien épinards
emmental sauce aux épices



Riz BIO



Vache qui rit



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre

Pain et pâte à tartiner

Compote de pomme

Jeudi

Radis BIO* et beurre
(à part)



Marmite de poisson MSC à la
crème



Purée de butternut



Emmental



Gâteau maison marbré et à la
Noix de coco



Lait nature

Pain et beurre

Fruit de saison

Vendredi

Rillettes de sardine

Emincé de poulet BIO au jus



Filet de colin MSC sauce citron



Haricots verts



Pommes de terre ail et persil



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison 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 30 mars au 3 avril 2026



Lundi

Carottes râpées BIO vinaigrette
au miel



Rôti de porc LR BBC sauce
moutarde



Pavé végétarien épinards et
emmental au jus



Lentilles au jus

Saint Paulin



Mousse au chocolat



Pain

Mimolette

Fruit de saison

Mardi

Friand au fromage

Filet de colin MSC sauce à
l'aneth



Brocolis BIO



Penne BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO*



Fruit de saison BIO*



Jus d'ananas

Gâteau maison à la fleur
d'oranger

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Taboulé de boulgour BIO



Cordon bleu



Filet de poisson pané MSC



Petit pois carottes



Riz BIO



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain au chocolat

Compote de pomme fraise

Repas du printemps

Jeudi

Salade cocotte
(Œuf dur, croûtons, salade iceberg,
vinaigrette)



Navarin d'agneau FR



Boulettes de lentilles et sarrasin
au jus



Pommes de terre persillées



Julienne de légumes

Comté AOP*



Tiramisu



Chocolat de Pâques

Petit suisse nature et sucre

Pain et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Végétarien

Chou rouge BIO vinaigrette



Curry de pois chiche
(Lait de coco, courgettes BIO, pois
chiche, dés de tomate)



Semoule BIO



Carré de l'Est



Purée de pomme HVE



Lait chocolat

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 6 au 10 avril 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Végétarien

Férié

Salade iceberg et maïs vinaigrette



Sauté de veau aux olives



Boulettes de lentilles et sarrasin sauce aux olives



Purée de haricots verts



Yaourt nature BIO*



Fruit de saison BIO*



Lait nature

Pain et barre de chocolat

Compote de pomme

Salade de pommes de terre aux échalotes



Marmite d'Eglefin sauce aurore



Fondue de poireau



Tortis BIO et emmental râpé



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain et confiture

Fromage blanc nature et sucre

Chou blanc BIO vinaigrette sauce soja



Steak haché BIO au jus



Pavé végétarien épinards emmental au jus



Frites et ketchup

Emmental



Purée de pomme fraise



Lait chocolat

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Carottes râpées BIO vinaigrette



Omelette



Duo de brocoli BIO et choux-fleurs



Semoule BIO



Cantal AOP*



Riz au lait



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

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 13 au 17 avril 2026



Lundi

Végétarien

Betteraves vinaigrette aux échalotes



Hachis végétarien
(pois et fèves BIO, purée de pommes de terre et patate douce)



Salade verte vinaigrette



Camembert BIO*



Fruit de saison BIO*



Jus multifruit

Pain et pâte à tartiner

Petit suisse nature et sucre

Mardi

Salade iceberg et mimolette vinaigrette



Sauté de porc LR BBC sauce caramel



Omelette



Haricots beurre persillés



Riz BIO



Yaourt nature BIO*



Purée de pomme poire HVE



Lait chocolat

Gâteau maison au yaourt

Fruit de saison

Mercredi

Cervelas et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Œuf dur et mayonnaise



Sauté de bœuf RAV sauce paprika



Filet de lieu MSC sauce napolitaine



Carottes BIO aux épices



Pommes de terre



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO*



Jus de pomme

Croissant

Yaourt aromatisé

Jeudi

Coleslaw BIO



Cordon bleu



Croc fromage

Coquillettes semi-complètes BIO locales et emmental râpé



Saint Paulin



Crème dessert vanille



Lait nature

Pain et beurre

Compote de pomme

Vendredi

Carottes râpées BIO vinaigrette au miel



Filet de colin MSC sauce oseille



Purée de potiron



Saint Nectaire AOP*



Gâteaux aux raisins secs



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 20 au 24 avril 2026



Lundi

Radis BIO et beurre



Rôti de bœuf BIO sauce miel
moutarde



Boulettes de lentilles et sarrasin
sauce miel moutarde



Blé BIO



Coulommiers



Liégeois chocolat



Lait nature

Madeleines

Fruit de saison

Mardi

Salade de fusillis BIO à
l'orientale



Filet de colin MSC sauce aurore



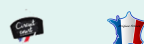
Haricots verts persillés



Semoule BIO



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain et pâte à tartiner

Petit suisse nature et sucre

Mercredi

Carottes BIO râpées vinaigrette



Sauté de poulet BIO à la
Basquaise



Pois chiche BIO à la basquaise



Riz BIO



Mimolette

Purée de pomme HVE



Pain

Edam

Fruit de saison

Jeudi



Œuf dur mayonnaise



Gnocchettis BIO sauce au
pesto et emmental râpé



Yaourt nature BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain au chocolat

Compote de pomme

Vendredi

Salade de cœur de palmiers
vinaigrette



Calamars et sauce tartare

Purée de courgettes BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Pain et beurre

Yaourt aromatisé



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 27 avril au 1^{er} mai 2026



Lundi

Feuilleté chèvre miel



Filet de lieu MSC sauce crème ciboulette



Epinards béchamel



Pommes de terre



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait chocolat
Pain et confiture
Compote de pomme poire

Mardi

Salade iceberg et croûtons vinaigrette



Sauté de veau marengo



Pavé végétarien épinards et emmental sauce tomate



Brocolis BIO



Blé BIO



Emmental



Tarte au chocolat



Samos
Pain
Fruit de saison

Mercredi

Végétarien

Salade de lentilles



Quiche chèvre courgettes BIO



Salade mélangée et vinaigrette



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Jus d'ananas
Pain et barre de chocolat
Yaourt nature et sucre

Jeudi

Salade iceberg et vinaigrette



Hot dog party
(saucisse de volaille)



Hot dog party
(poisson pané MSC)



Frites et mayonnaise

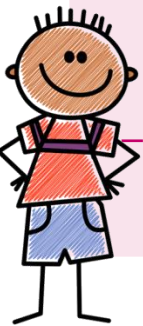
Férié

Cheddar

Crème dessert vanille



Lait nature
Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison



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.

