

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*



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 beures persillés



Semoule BIO



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



Semoule au lait



Fromage blanc aromatisé

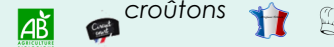
Gâteau au yaourt maison

Fruit de saison

Région Ile-de-France Jeudi



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



Blanquette de dinde BIO aux champignons de Paris



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



Riz BIO



Flan Pâtissier



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

Vendredi

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,
pommes de terre et
vache qui rit



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



Curry de pois chiche



Carottes BIO Vichy



Riz BIO



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



Yaourt nature BIO*



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



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

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



Petit suisse aromatisé



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



Liégeois chocolat



Lait nature
Pain et confiture
Fruit de saison

Mardi



Salade de lentilles et fêta



Omelette



Epinards béchamel



Boulghour BIO



Fruit de saison BIO*



Jus multifruit
Gâteau maison au citron
Yaourt aromatisé

Mercredi

Soupe printanière

(Petits pois, crème, pommes de terre et vache qui rit)



Sauté de bœuf RAV sauce épices



Pavé végétarien épinards emmental sauce aux épices



Riz BIO



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



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



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

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



Fruit de saison BIO*



Jus d'ananas
Gâteau maison à la fleur
d'oranger

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Cordon bleu



Filet de poisson pané MSC



Petit pois carottes



Riz BIO



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain au chocolat

Compote de pomme fraise

Repas du printemps

Jeudi

Salade cocotte
(Œuf dur, croûtons, salade iceberg,
dés d'emmental et vinaigrette)



Navarin d'agneau FR



Boulettes de lentilles et sarrasin
au jus



Pommes de terre persillées



Julienne de légumes

Tiramisu



Petit suisse nature et sucre

Pain et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Chou rouge BIO vinaigrette



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



Semoule BIO



Petit suisse aromatisé

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 mimolette vinaigrette



Sauté de veau aux olives



Boulettes de lentilles et sarrasin sauce aux olives



Purée de haricots verts



Fruit de saison BIO*



Lait nature

Pain et barre de chocolat

Compote de pomme

Marmite d'Eglefin sauce aurore



Fondue de poireau



Tortis BIO et emmental râpé



Montcadi

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

Yaourt nature BIO*



Lait chocolat

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Carottes râpées BIO, mozzarella et vinaigrette



Omelette



Duo de brocoli BIO et choux-fleurs



Semoule BIO



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

Hachis végétarien
(pois et féveroles 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*



Lait chocolat

Gâteau maison au yaourt
Fruit de saison

Mercredi

Sauté de bœuf RAV sauce
paprika



Filet de lieu MSC sauce
napolitaine



Carottes BIO aux épices



Pommes de terre



Saint Nectaire AOP



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



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



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



Liégeois chocolat



Lait nature

Madeleines

Fruit de saison

Mardi

Salade de fusillis BIO à l'orientale et fêta



Filet de colin MSC sauce aurore



Haricots verts persillés



Semoule BIO



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



Yaourt nature BIO



Pain

Edam

Fruit de saison

Jeudi



Œuf dur mayonnaise



Gnocchettis BIO sauce au pesto et emmental râpé



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain au chocolat

Compote de pomme

Vendredi

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



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



Tarte au chocolat



Samos
Pain
Fruit de saison

Mercredi

Végétarien



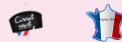
Quiche chèvre courgettes BIO



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

Cheddar

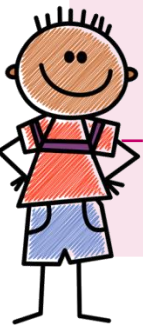
Crème dessert vanille



Lait nature
Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison

Vendredi

Férié



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.

