

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



Circuit court origine France



Label Rouge



Certification Environnementale
Niveau 2



Ville de Montmorency

Menu du 4 au 8 mai 2026



Lundi

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



Filet de lieu MSC sauce Sicilienne
(Tomates cerises, sauce tomates, olives, câpres)



Haricots verts persillés



Riz BIO



Yaourt BIO nature*



Fruit de saison BIO*



Pain
Samos
Purée de pomme

Mardi



Salade verte et croûtons



Omelette



Frites et ketchup

Saint Nectaire AOP*



Liégeois chocolat



Lait chocolat
Pain et beurre
Fruit de saison

Mercredi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Sauté de bœuf RAV sauce aux oignons



Filet de colin MSC sauce crème



Brocolis BIO



Pommes de terre vapeur



Emmental



Semoule au lait



Fromage blanc aromatisé
Gâteau au yaourt maison
Fruit de saison

Jeudi

Concombres BIO* sauce bulgare à part



Carbonara de porc



Egrené de pois féverole BIO sauce tomate



Macaronis BIO et emmental râpé



Carré de l'Est



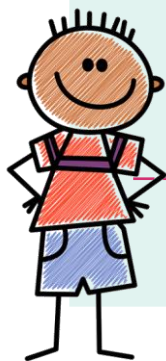
Purée de pomme fraise



Lait nature
Pain et confiture
Fruit de saison

Vendredi

Férié



*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 11 au 15 mai 2026



Lundi



Végétarien

Salade iceberg et côtons



Dahl de lentilles



Semoule BIO



Tomme blanche BIO*



Crème dessert vanille



Petit suisse nature et sucre

Pain et barre de chocolat

Purée de pomme fraise

Mardi

Tomates BIO* et mozzarella à part



Rôti de bœuf RAV sauce tartare



Boulette de lentilles sarrasin sauce crème



Purée de courgettes BIO



Cantal AOP



Purée de pomme HVE



Lait nature

Croissant

Fruit de saison

Mercredi

Piémontaise sans viande
(Pommes de terre, tomates, mayonnaise, œufs durs)



Filet de colin MSC sauce aurore



Haricots beurres persillés



Blé BIO



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain et beurre

Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Férié

Vendredi

Burger Party
(Steak haché BIO, salade iceberg, tomate, cheddar)



Burger party végétarien
(Steak de boulgour et lentilles corail, salade iceberg, tomate, cheddar)

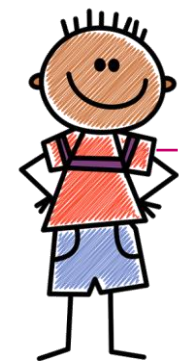


Cocktail de fruit

Lait nature

Gâteau marbré maison

Compote de pomme poêlée



*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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Montmorency

Menu du 18 au 22 mai 2026



Lundi

Végétarien

Région Occitanie

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Betteraves vinaigrette
échalotte



Riz BIO aux lentilles à la
libanaise

(Riz BIO, lentilles, huile d'olive, cumin,
curcuma, Sauce à part au yaourt, ail
sel, oignons frits)



Melon BIO*



Cassoulet
(Saucisse de Toulouse)



Saucisse veggie



Cassoulet
(Haricots blancs, chapelure, tomates)



Salade de perles à la Grecque



Marmite de cabillaud MSC
sauce aurore



Carottes BIO Vichy



Boulghour BIO



Emmental



Fruit de saison BIO



Petit suisse nature et sucre
Pain et pâte à tartiner
Compote de pomme

Tomates BIO* vinaigrette
balsamique à part



Sauté de veau sauce aux
épices



Omelette



Courgettes BIO aux herbes de
Provence



Fromage blanc aromatisé



Gâteau à la crème de marron



Concombres BIO sauce
fromage blanc ciboulette à part



Filet de poisson pané MSC et
citron



Semoule BIO aux petits
légumes



Camembert



Liégeois chocolat



Yaourt nature BIO*



Fruit de saison BIO*



Jus multifruit
Gâteau maison au citron
Petit suisse aromatisé

Tomme noire des Pyrénées IGP



Purée de pomme pêche



Lait nature
Pain et confiture
Fruit de saison

Petit suisse nature et sucre
Pain et pâte à tartiner
Compote de pomme

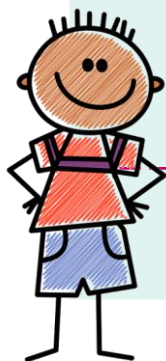
Lait nature
Pain et beurre
Fruit de saison

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 25 au 29 mai 2026



Lundi

Férié

Mardi

Salade verte et croûtons vinaigrette



Blanquette de cabillaud MSC



Pennes BIO et emmental râpé



Saint Paulin



Crème dessert chocolat



Lait chocolat

Pain et beurre

Fruit de saison

Mercredi

Taboulé BIO



Rôti de bœuf RAV sauce barbecue



Boulette sarrasin lentilles sauce barbecue

Ratatouille BIO



Riz BIO



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain au chocolat

Compote de pomme fraise

Jeudi *Végétarien*

Pastèque BIO*



Gratin de gnocchis chèvre, pesto et courgettes BIO
(Gnocchis, pesto, chèvre, purée de tomates, courgettes BIO)



Salade verte vinaigrette



Petit suisse nature BIO*



Gâteau à la noix de coco



Fromage blanc aromatisé

Pain et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Cervelas et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Œuf dur mayonnaise



Sauté de poulet BIO sauce curry coco



Filet de lieu MSC sauce Napolitaine



Purée de haricots verts



Saint Nectaire AOP*



Fruit de saison BIO*



Jus d'ananas

Gâteau maison à la fleur d'oranger

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 1^{er} au 05 juin 2026



Lundi

Végétarien

Melon BIO*



Hachis végétarien de lentilles



Yaourt nature BIO*



Cocktail de fruit

Lait nature

Pain et barre de chocolat

Purée de pomme

Mardi

Carottes râpées BIO vinaigrette
au miel



Sauté de bœuf BIO sauce
paprika



Pané végétarien sarrasin
poireaux

Duo de brocolis BIO et choux
fleurs



Fusillis BIO



Cantal AOP*



Semoule au lait



Lait chocolat

Pain et confiture

Fruit de saison

Mercredi

Salade Grecque BIO
(Concombres BIO, tomates, olives
noires, féta, huile d'olive, herbe de
Provence)



Filet de colin MSC sauce oseille



Blé BIO



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Madeleines

Fromage blanc nature et sucre

Jeudi

Salade pâtes BIO au surimi MSC



Cordon bleu



Filet de poisson pané MSC



Courgettes BIO à la
provençale



Pommes de terre persillées



Camembert



Fruit de saison BIO*



Jus multfruit

Samos

Pain

Vendredi

Œuf dur mayonnaise



Marmite de dorade sébaste
MSC



Riz BIO



Julienne de légumes

Vache qui rit BIO



Fruit de saison



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Compote de pomme poir

*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 8 au 12 juin 2026



Lundi


Pastèque BIO*

 
Brandade de saumon ASC



Saint Nectaire AOP*

 
Mousse au chocolat noir


Lait chocolat
Gâteau au yaourt maison
Fruit de saison

Mardi



Salade de lentilles


Tempeh de lupin BIO à a provençale



Ratatouille BIO



Tortis BIO emmental râpé



Yaourt nature BIO*



Fruit de saison BIO*



Jus multifruit
Pain et pâte à tartiner
Fromage blanc nature et sucre

Mercredi

Crêpe au fromage

Sauté de veau sauce aux champignons



Boulettes sarrasin sauce aux champignons



Haricots verts persillés



Pommes de terre vapeur



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Jus de pomme
Croissant
Yaourt aromatisé



Guacamole et pain de mie



Wrap au poulet
(Tortilla, Emincé de poulet BIO sauce chili et haricots rouges, tomates, cornichons, cheddar, salade iceberg)



Wrap végétarien
(Tortilla, sauce chili, haricots rouges, tomates, cornichons, cheddar, salade iceberg)



Riz BIO



Fruit de saison BIO*



Lait nature
Pain et confiture
Purée de pomme

Vendredi

Tomates BIO
et mozzarella à part



Calamar à la romaine et sauce tartare

Petit pois carottes



Tomme blanche BIO*



Tarte au chocolat



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 15 au 19 juin 2026



Lundi

Melon BIO*



Filet de colin MSC sauce Napolitaine



Purée de courgettes BIO



Emmental



Liégeois chocolat



Lait nature
Pain et confiture
Fruit de saison

Mardi

Empañadas
(viande hachée)



Friand au fromage

Rôti de bœuf BIO sauce chimichurri



Pané végétarien sauce chimichurri à part



Frites



Fromage blanc et sucre



Fruit de saison BIO*



Pain
Edam
Fruit de saison

Mercredi

Tomates BIO* et vinaigrette balsamique à part



Sauté de poulet BIO crème ciboulette



Omelette



Brocolis BIO



Semoule BIO



Coulommiers



Semoule au lait



Jus de pomme
Pain et pâte à tartiner
Petit suisse nature et sucre

Jeudi



Œuf dur mayonnaise



Bolognaise égrené pois et fèves BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO*



Fruit de saison BIO*



Lait nature
Pain au chocolat
Purée de pomme

Vendredi

Piémontaise sans viande



Filet de poisson pané MSC et citron



Epinards béchamel et emmental râpé



Riz BIO



Cantal AOP*



Fruit de saison



Jus d'orange
Pain et beurre
Fromage blanc 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 22 au 26 juin 2026



Lundi

Salade de pâtes BIO



Filet de lieu frais MSC sauce
brunoise



Petit pois

Blé BIO



Bûchette de chèvre
(lait de mélange)



Fruit de saison BIO*



Lait chocolat

Pain et beurre

Purée de pomme poire

Mardi



Pastèque BIO*



Légumes couscous
(Pois chiche, courgettes BIO, carottes
BIO, navets, épices couscous)



Semoule BIO



Saint Paulin



Crème dessert chocolat



Samos

Pain

Fruit de saison

Mercredi



Saucisson à l'ail cornichon



Roulade de volaille et
cornichon



Œuf dur mayonnaise



Sauté de bœuf RAV
bourguignon



Boulettes sarrasin lentilles au jus



Carottes BIO et pommes de
terre



Yaourt BIO aromatisé



Pomme BIO



Jus d'ananas

Pain et barre de chocolat

Petit suisse nature et sucre

Jeudi

Concombres BIO*
et vinaigrette à part



Rôti de porc LR et mayonnaise



Omelette



Haricots beurres persillés



Boullghour BIO



Saint Nectaire AOP*



Gâteau au chocolat et crème
anglaise



Lait nature

Pain et confiture

Fruit de saison

Vendredi

Salade verte et croûtons
vinaigrette



Gratin de macaronis BIO au
saumon



Fromage blanc aromatisé



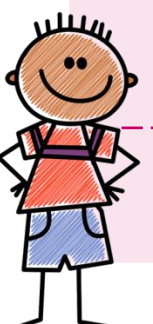
Purée de pomme poire



Yaourt aromatisé

Gâteau aux pépites de chocola

Fuit 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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Montmorency

Menu du 29 juin au 03 juillet 2026



Lundi

Salade gourmande BIO
(Quinoa BIO et boulghour BIO)



Rôti de veau et sauce tartare



Filet de colin MSC sauce
tartare



Brocolis BIO



Pommes de terre



Cantal AOP*



Fruit de saison BIO*



Lait nature

Pain et confiture

Compote de pomme

Mardi

Tomates BIO*
et vinaigrette à part



Marmite d'Eglefin MSC



Riz BIO



Emmental



Gélatifié chocolat



Pain

Mimolette

Fruit de saison

Mercredi

Friand au fromage

Steak haché BIO au jus



Pané végétarien sarrasin
épinards

Ratatouille BIO



Semoule BIO



Petit moulé



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Madeleines

Petit suisse nature et sucre



Jeudi ALLEMAGNE

Kraut salat
(Salade chou blanc BIO)



Curry wurst
(saucisse de porc et sauce curry)



Curry wurst veggie
(saucisse veggie et sauce curry)



Frites



Yaourt nature BIO*



Beignet aux pommes

Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Vendredi



Melon BIO*



Quiche courgettes BIO et
chèvre



Salade verte vinaigrette



Fromage blanc et confiture



Fruit de saison



Jus de pomme

Croissant

Petit suisse 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.

