

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 6 au 10 juillet 2026



Lundi

Pastèque BIO



Sauté de bœuf BIO sauce au miel



Boulettes de lentilles et sarrasin sauce tomate



Haricots verts persillés BIO



Semoule BIO



Gâteau aux pommes et crème anglaise



Lait chocolat

Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi

Végétarien

Hachis végétarien de pois féverolles BIO



Salade verte vinaigrette



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain et confiture de fraise

Fromage blanc aromatisé

Mercredi

Feuilleté chèvre miel



Filet de poisson pané MSC et citron



Courgettes BIO à la provençale



Pommes de terre vapeur



Fruit de saison



Lait nature

Cake marbré maison

Compote de pomme fraise



Espagne

Jeudi

Paëlla

(pilon de poulet BIO, chorizo, ail, épices paella)



Paëlla de la mer

(colin, lamelle d'encornet, épices paella poisson)



Riz BIO Paëlla

(riz BIO, petits pois, poivrons, oignons)



Mont cadí

Melon BIO d'Espagne



Jus d'orange

Pain au chocolat

Yaourt aromatisé

Vendredi

Salade verte et mimolette vinaigrette



Rôti de porc LR BBC et mayonnaise



Œufs durs et mayonnaise



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



Cône vanille

Pain

Gouda

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.

Ville de Montmorency

Menu du 13 au 17 juillet 2026



Lundi

Rôti de veau sauce Normande



Pavé végétarien épinards
emmental sauce crème
champignons



Brocolis



Pommes de terre persillées



Saint Paulin



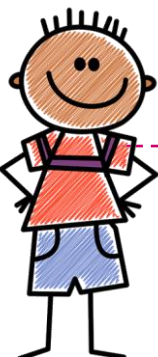
Melon BIO



Lait nature

Pain et confiture d'abricot

Fruit de saison



Mardi

Férié

Mercredi

Salade de pâtes BIO au surimi
et mozzarella



Filet de lieu MSC sauce
brunoise



Ratatouille BIO



Riz BIO



Fruit de saison BIO



Jus multifruit

Pain et pâte à tartiner

Petit suisse nature et sucre



Etats-Unis

Jeudi

Burger party

(Steak haché BIO, tomates BIO,
salade iceberg, cheddar)



Fish burger party

(Filet de poissons pané MSC, tomates
BIO, salade iceberg, cheddar)



Frites et ketchup



Cheddar

Brownies



Pain

Mimolette

Fruit de saison

Vendredi

Pastèque BIO *Végétarien*



Bolognaise de lentilles
(Lentilles, carottes BIO, sauce tomate)



Pennes BIO et emmental râpé



Pot de glace vanille chocolat

Lait chocolat

Cake nature maison

Compote de pomme



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 juillet 2026



Lundi

Melon BIO



Marmite de dorade sébaste
sauce crème



Purée de courgettes BIO



Crème dessert vanille



Lait nature

Pain et confiture de fraise

Fruit de saison

Mardi

Concombres BIO sauce
vinaigrette et dés d'emmental



Rôti de bœuf et sauce tartare



Pané végétarien emmental
épinards

Haricots beurres persillés



Semoule BIO



Flan pâtissier

Jus d'ananas

Pain et beurre

Petit suisse nature et sucre

Mercredi



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



Omelette



Carottes BIO aux épices



Blé BIO



Fruit de saison



Jus d'orange

Croissant

Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et
cornichon



Thon mayonnaise

Gratin de macaronnis BIO au
saumon ASC



Fruit de saison



Pain

Samos

Compote de pomme poire

Menu pizza
Vendredi



Salade verte et maïs
vinaigrette



Pizza aux lardons de volaille



Pizza aux 3 fromages



Cône chocolat

Lait nature

Cake au citron maison

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.

Ville de Montmorency

Menu du 27 au 31 juillet 2026



Menu oriental

Lundi

Melon BIO



Couscous

(Merguez, sauce aux épices
couscous)



Couscous végétarien
(Boulettes sarrasin et lentilles)



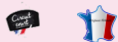
Semoule BIO



Légumes couscous



Petit suisse nature et miel



Pain

Vache qui rit

compote de pomme banane



Mardi

Salade verte et des
d'emmental vinaigrette



Marmite d'Eglefin MSC



Coquillettes BIO et fromage
râpé



Brocolis



Bounty maison



Lait nature

Pain et beurre

Fruit de saison

Mercredi

Rôti de veau et mayonnaise



Omelette



Ratatouille BIO



Blé BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison



Jus d'orange

Pain et barre de chocolat

Petit suisse aromatisé

Jeudi

Betteraves et féta vinaigrette
échalotes



Cordon bleu



Filet de poisson pané MSC



Purée de pommes de terre



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Cake maison à la fleur d'oranger

Yaourt nature et sucre

Vendredi *Végétarien*

Tomates BIO et mozzarella
vinaigrette



Quiche courgettes BIO et
chèvre



Salade verte vinaigrette



Mister freeze

Lait chocolat

Pain et confiture

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.

Ville de Montmorency

Menu du 3 au 7 août 2026



Lundi

Tzatziki de concombres BIO



Rôti de bœuf HVE sauce
barbecue



Pavé de poireaux sarrasin
sauce barbecue

Salade de penne BIO

(Penne BIO, tomates BIO, ciboulette,
sauce salade)



Pot de glace vanille fraise

Lait nature

Madeleines

Fruit de saison

Mardi

Brandade de saumon ASC



Salade verte



Samos

Pastèque BIO



Jus de pomme

Croissant

Yaourt aromatisé

Mercredi

Sauté de poulet BIO sauce
crème ciboulette



Filet de colin MSC sauce crème
ciboulette



Haricots verts persillés



Boulghour BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Grenadine

Pain et barre de chocolat

Petit suisse nature et sucre

Jeudi



Ouf dur et mayonnaise



Macaronis BIO and cheese
crème de courgettes et basilic



Fruit de saison



Pain

Mimolette

Compote de pomme

Vendredi

Tomates BIO vinaigrette et fêta



Poisson pané MSC et citron



Petits pois carottes



Crème dessert vanille



Lait nature

Cake maison marbré

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.



Ville de Montmorency

Menu du 10 au 14 août 2026



Lundi

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



Filet de colin MSC sauce oseille



Poêlée estivale BIO
(Carottes BIO, aubergine BIO et haricots verts)



Pommes de terre vapeur



Fruit de saison



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Compote de pomme

Mardi

Végétarien



Omelette



Ratatouille BIO



Semoule BIO



Brie



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Cake maison à la fleur d'oranger

Fromage blanc nature et sucre

Mercredi

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



Sauté de veau sauce curry et fromage blanc



Boulettes de lentilles et sarrasin sauce tomate



Carottes BIO fondantes



Riz BIO



Fromage blanc aromatisé



Pain

Samos

Fruit de saison

Menu Hot dog



Jeudi

Hot dog
(Saucisse de volaille, salade iceberg et cheddar)

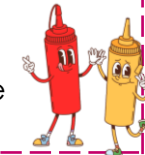


Hot dog veggie
(Saucisse de veggie, salade iceberg et cheddar)



Potatoes et mayonnaise

Cône vanille



Jus multivitamines

Pain et confiture de fraise

Yaourt aromatisé

Vendredi

Melon BIO



Cordon bleu



Croq fromage

Purée de courgettes BIO



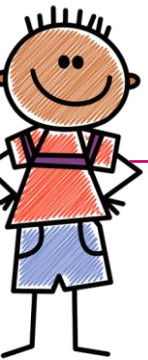
Gâteau au chocolat et crème anglaise



Lait nature

Pain et beurre

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.

Ville de Montmorency

Menu du 17 au 21 août 2026



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte et croûtons
vinaigrette



Dahl de lentilles

(Lentilles, patate douce, carottes BIO, oignons, lait de coco, curry, cannelle)



Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Feuilleté camembert



Filet de lieu MSC sauce curry



Courgettes BIO persillées



Boulghour BIO



Fruit de saison



Pain

Saint Paulin

Jus de pomme

Rôti de veau sauce moutarde



Boulettes de lentilles sarrasin
sauce moutarde



Purée de brocolis



Emmental



Fruit de saison



Lait nature

Pain au chocolat

Compote de pomme fraise

Pastèque BIO



Bolognaise de bœuf BIO



Bolognaise pois féveroles BIO



Macaronis BIO et emmental
râpé



Bâtonnet chocolat

Petit suisse aromatisé

Pain et beurre

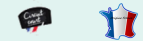
fruit de saison

Tomates BIO et maïs vinaigrette



Calamar à la romaine et citron

Pommes de terre



Haricots verts persillés



Mousse au chocolat au lait



Jus d'ananas

Pain et confiture d'abricot

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 24 au 28 août 2026



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Hachis végétarien de lentilles



Salade verte vinaigrette



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison



Jus de raisin

Pain et beurre

Yaourt aromatisé

Melon BIO



Sauté de bœuf RAV à la provençale



Filet de colin MSC sauce marengo



Purée de carottes BIO



Mister freeze

Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Tomates BIO mozzarella vinaigrette



Jambon de porc LR



Omelette



Coquillettes BIO et fromage râpé



Gâteau noix de coco



Emmental

Pain

Compote de pomme

Salade de blé BIO



Escalope viennoise et sauce tomate



Croq fromage

Haricots beurres



Riz BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison



Grenadine

Croissant

Fromage blanc aromatisé

Marmite de dorade sébaste MSC sauce crème



Ratatouille BIO



Pommes de terre



Saint Paulin



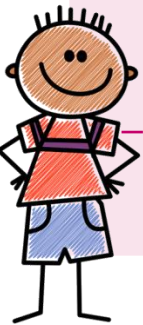
Fruit de saison BIO



Lait nature

Cake marbré maison

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.

