

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Haute valeur environnementale



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



Circuit court



Label Rouge



Certification Environnementale
Niveau 2



Commerce équitable



Ville de Montmorency

Menu du 31 août au 4 septembre 2026



Lundi

Pastèque BIO *



Filet de lieu MSC sauce Napolitaine



Purée de courgettes BIO



Camembert



Purée de pomme fraise



Pain

Samos

Fruit de saison

Mardi

Végétarien

Tomates BIO * et vinaigrette à part



Omelette



Pennes BIO et emmental râpé



Gouda

Liégeois chocolat



Fromage blanc aromatisé

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Mercredi

Salade de riz BIO à la Niçoise



Poisson pané MSC et citron



Haricots verts persillées



Semoule BIO



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Gâteau nature maison

Purée de pomme

Vive la rentrée!

Jeudi

Grenadine

Betteraves vinaigrette



Escalope viennoise volaille



Croq fromage

Frites et ketchup

Saint Nectaire AOP *



Fruit de saison BIO *



Jus multifruit

Pain et beurre

Petit suisse aromatisé

Vendredi

Concombres BIO * sauce bulgare à part



Sauté de bœuf RAV sauce aux olives



Boulettes de lentilles et sarrasin sauce aux olives



Brocolis BIO



Riz BIO



Fromage blanc nature et sucre



Gâteau aux pommes



Lait nature

Pain et confiture d'abricot

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 7 au 11 septembre 2026



Lundi



Melon BIO *



Hachis végétarien de lentilles



Salade verte vinaigrette



Emmental



Purée de pomme



Petit suisse nature et sucre
Pain et barre de chocolat
Fruit de saison

Mardi

Artichaut vinaigrette

Marmite d'Eglefin sauce aurore



Blé BIO



Yaourt nature BIO *



Fruit de saison BIO *



Lait nature
Pain et confiture de fraise
Purée de pomme poire

Mercredi

Crêpe au fromage



Rôti de veau sauce Normande



Pavé végétarien épinards
emmental

Épinards béchamel et
pommes de terre



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Jus d'orange
Pain au chocolat
Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Tomates BIO * et vinaigrette au
basilic à part



Boulettes de bœuf BIO sauce
calabraise
(Sauce tomate, basilic, oignons, ail)

Boulettes safran lentilles
sauce aux épices



Spaghettis BIO et emmental râpé



Carré de l'est



Crème dessert vanille



Jus de pomme
Pain et beurre
Petit suisse nature et sucre

Vendredi

Salade de pommes de terre aux
échalotes et mozzarella



Cordon bleu



Croq fromage

Carottes BIO fondantes aux épices
et Riz BIO



Cantal AOP *



Cocktail de fruit

Lait chocolat
Gâteau marbré maison
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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Montmorency

Menu du 14 au 18 septembre 2026



Lundi

Macédoine mayonnaise

Sauté de bœuf HVE sauce aux oignons

Pané poireaux sarrasin sauce aux oignons

Pommes de terre persillées et haricots beures

Yaourt aromatisé BIO

Fruit de saison BIO *

Jus multifruits

Gâteau maison au citron

Petit suisse nature et sucre

Mardi Végétarien

Pastèque BIO *

Légumes à l'orientale
(Carottes BIO, butternut BIO, navets, pois chiche)

Semoule BIO

Saint Paulin

Liégeois vanille

Lait nature

Pain et confiture d'abricot

Fruit de saison

Mercredi

Salade verte vinaigrette et croûtons

Filet de dorade sébaste MSC sauce oseille

Purée de courgettes BIO

Pointe de brie

Semoule au lait

Yaourt aromatisé

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

La Polynésie Française

Jeudi

Salade de crudité Polynésienne
(lait de coco, citron, piment doux, carottes BIO, concombres BIO, tomates)

Poulet BIO coco à la Polynésienne
(poulet BIO, carottes BIO, lait de coco, gingembre, ail, curry)

Marmite de sébaste à la Polynésienne

Riz BIO auréa
(riz BIO, patate douce, curcuma, persil, oignon)

Fromage blanc nature et sucre

Gâteau à l'ananas

Lait nature

Pain et beurre

Fruit de saison

Vendredi

Salade de penne BIO à l'italienne
(penne BIO, pesto, mozzarella, olives noires)

Filet de colin MSC pané et citron

Ratatouille BIO

Boullghour BIO

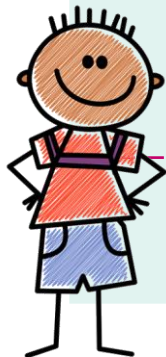
Saint Nectaire AOP *

Fruit de saison BIO *

Samos

Pain

Purée de pomme



*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Nous nous réservons le droit de modifier le menu en fonction de l'approvisionnement fournisseurs.



Ville de Montmorency

Menu du 21 au 25 septembre 2026



Lundi

Tomates BIO * et vinaigrette balsamique à part



Filet de lieu frais sauce au citron



Tortis BIO aux brocolis BIO, emmental râpé



Yaourt nature BIO *



Fruit de saison BIO *



Lait chocolat
Pain et beurre
Purée de pomme

Mardi

Concombres BIO * et fromage blanc ciboulette à part



Rôti de dinde et sauce barbecue



Omelette

Purée de carottes BIO



Coulommiers



Mousse au chocolat au lait



Yaourt nature et sucre
Pain et barre de chocolat
Fruit de saison

Mercredi

Salade de fusillis BIO à l'orientale



Sauté de veau sauce marengo



Filet de colin sauce tomate



Courgettes BIO persillées



Pommes de terre

Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Lait nature
Croissant
Purée de pomme fraise

Jeudi

Végétarien

Œuf dur mayonnaise



Chili sin carne
(égrené de pois féveroles BIO et haricots rouges)



Riz BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO *



Jus d'ananas
Pain et confiture de fraise
Petit suisse nature et sucre

Vendredi

Salade verte, emmental et vinaigrette



Calamar à la romaine et sauce tartare

Potatoes

Samos

Purée de pomme



Jus d'ananas
Gâteau à la fleur d'orange
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 28 septembre au 2 octobre 2026



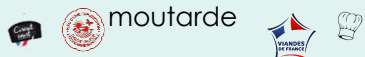
Lundi



Carottes râpées BIO vinaigrette



Rôti de bœuf HVE sauce miel
moutarde



Boulettes sarrasin lentilles sauce
miel moutarde



Blé BIO



Tomme blanche



Gélifié vanille



Lait nature

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Mardi

Betteraves vinaigrette

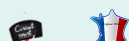


Gratin de penne BIO au saumon



Et emmental râpé

Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO *



Lait chocolat

Pain et confiture d'abricot

Purée de pomme

Mercredi

Samoussa de légumes

Steak haché BIO au jus



Pavé végétarien poireaux sarrasin

Brocolis BIO



Pommes de terre vapeur



Emmental



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Madeleines

Fromage blanc nature et sucre

Jeudi



Taboulé BIO



Omelette



Purée de courgettes BIO



Saint Nectaire AOP *



Fruit de saison BIO *



Yaourt aromatisé

Pain et beurre

Purée de pomme poire

Vendredi

Salade verte et croûtons



Filet de colin MSC pané et citron



Haricots verts persillés



Riz BIO



Yaourt nature BIO *



Gâteau au chocolat



Jus multivitamines

Samos

Pain



**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 5 au 9 octobre 2026



Lundi



Radis BIO *et beurre



Hachis végétarien de patate douce et pois féveroles BIO



Salade verte vinaigrette



Brie



Liégeois chocolat



Lait nature

Gâteau maison au yaourt

Fruit de saison

Mardi

Céleri BIO sauce au miel



Emincé de poulet BIO sauce barbecue



Omelette



Semoule BIO aux légumes



Saint Paulin



Purée de pomme poire



Jus multifruits

Pain et pâte à tartiner

Petit suisse nature et sucre

Mercredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et cornichon



Œuf dur mayonnaise



Filet de colin MSC sauce aurore



Purée de haricots verts



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Pain et confiture de fraise

Purée de pomme

Le Grand Repas

Jeudi

Velouté de butternut aux pois chiches et croûtons



Colombo de veau



Lentilles et pommes de terre (oignons, persil, carottes BIO, bouillon de légumes)



Quinoa BIO



Fromage blanc nature et sucre



Reine Claude



Jus d'orange

Croissant

Yaourt aromatisé

Vendredi

Carottes râpées BIO et maïs vinaigrette



Cordon bleu



Croc fromage

Coquillettes BIO et emmental râpé



Cantal AOP *



Cocktail de fruit

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 12 au 16 octobre 2026



LES LÉGUMINEUSES PARTENT À L'AVENTURE



Lundi

Velouté de pois cassé

Filet de dorade sébaste MSC
sauce citron

Carottes BIO fondantes aux épices

Pommes de terre vapeur

Comté AOP *

Fruit de saison BIO *

Jus d'orange

Pain et confiture d'abricot

Yaourt aromatisé

Mardi *Végétarien*

Salade verte et maïs vinaigrette

Haricots rouges sauce mafé
(Haricots rouges, sauce tomate, beurre de cacahuète, ail, jus de citron)

Riz BIO

Buchette de lait mélangé

Crème dessert vanille

Fruit de saison

Pain et pâte à tartiner

Petit suisse nature et sucre

Mercredi

Salade de haricots blancs

Sauté de bœuf BIO aux oignons

Pavé sarrasin poireaux

Haricots beurres persillés

Pennes BIO

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison BIO

Lait nature

Gâteau maison aux pépites de chocolat

Purée de pomme

Jeudi

Coleslaw BIO

Rôti de porc sauce diable

Filet de colin sauce crème

Purée de butternut BIO

Yaourt nature BIO *

Brownies à la farine de pois chiche

Pain

Edam

Fruit de saison

Vendredi

Endives sauce fromage blanc
ciboulette

Boulettes de bœuf BIO sauce
épices

Boulettes de sarrasin lentilles sauce
aux épices

Lentilles à la marocaine
(Lentilles, carottes BIO, tomates, oignons,
persil, cumin, paprika, gingembre)

Emmental

Purée de pomme fraise

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 19 au 23 octobre 2026



Lundi

Velouté de potiron BIO



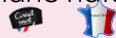
Marmite de colin MSC sauce crème



Blé BIO aux légumes



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO



Samos

Pain

Fruit de saison

Mardi

Radis BIO et beurre



Rôti de bœuf BIO au jus
Pané végétarien épinards
emmental



Fusillis BIO et emmental râpé



Carré de l'est



Flan nappé caramel



Lait chocolat

Pain et pâte à tartiner

Purée de pomme poire

Mercredi

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



Fish burger party
(Filet de poisson pané MSC, salade
iceberg, tomate, cheddar)



Frites



Cocktail de fruit

Jus d'ananas

Pain au chocolat

Yaourt nature et sucre

Jeudi

Cervelas et cornichons



Roulade de volaille et cornichons



Oeuf dur et mayonnaise



Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain et confiture de fraise

Fruit de saison

Vendredi Végétarien

Carottes râpées BIO vinaigrette jus
de citron



Omelette



Epinards béchamel et riz BIO



Saint Paulin



Purée de pomme



Yaourt aromatisé

Gâteau nature maison

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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Montmorency

Menu du 26 au 30 octobre 2026



Lundi

Céleri BIO rémoulade



Rôti de veau FR sauce Normande



Boulette sarrasin lentilles sauce Normande



Riz BIO et brocolis BIO



Mimolette



Purée de pomme fraise



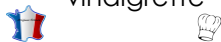
Lait nature

Pain et confiture de fraise

Fruit de saison

Mardi

Salade verte et croûtons vinaigrette



Filet de lieu MSC sauce estragon



Haricots verts persillés



Pommes de terre



Pointe de brie



Semoule au lait



Jus de pomme

Croissant

Yaourt nature et sucre

Mercredi

Potage de légumes frais BIO



Escalope viennoise (volaille)



Croc fromage

Poêlée butternut ail et persil



Blé BIO



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Pain et beurre

Petit suisse nature et sucre

Jeudi



Betteraves vinaigrette échalotte



Pizza aux 3 fromages



Salade verte



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison



Vendredi

Carottes BIO râpées et olives noires vinaigrette



Chipolatas au jus



Aiguillette de blé

Purée de potiron BIO



Saint Nectaire AOP



Gâteau au chocolat et coulis de fruits rouges



Pain

Mimolette

Purée de pomme



QUADRATURE RESTAURATION

*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.