

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 2 au 6 novembre 2026



Lundi

Carottes râpées BIO vinaigrette
au miel



Filet de daurade MSC sauce
tomate



Blé BIO et brocolis BIO



Vache qui rit BIO *



Ile flottante



Yaourt nature et sucre
Pain et confiture
Fruit de saison

Mardi

Potage Longchamps
(petits pois)



Sauté de bœuf BIO sauce
chasseur



Boulettes végétarien lentilles
sarrasin sauce crème



Riz BIO



Fondue de poireaux



Brie



Fruit de saison BIO *



Lait fraise

Pain et beurre

Compote de pomme

Mercredi

Salade de pâtes BIO, maïs et
mozzarella



Saucisse de porc au jus



Saucisse veggie au jus



Saucisse veggie au jus



Lentilles au jus et carottes BIO
fondantes



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO



Gouda

Pain

Jus d'ananas

Jeudi 

Radis BIO * et beurre



Omelette



Haricots verts et semoule BIO



Saint Nectaire AOP *



Mousse au chocolat au lait



Fromage blanc aromatisé

Cake au yaourt maison

Fruit de saison

Vendredi

Coleslaw BIO



Cordon bleu



Croc fromage

Pennes BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO * et sucre

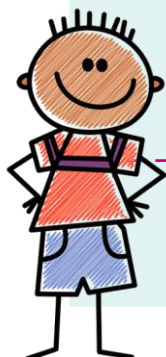


Fruit de saison

Lait nature

Pain et barre de chocolat

Compote pomme banane



*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 9 au 13 novembre 2026



Lundi

Velouté de carottes BIO



Sauté de poulet BIO sauce moutarde



Filet de colin MSC sauce crème



Haricots blancs à la tomate



Pont l'Evêque AOP *



Fruit de saison BIO *



Lait nature

Pain au chocolat

Compote pomme fraise



Mardi



Salade verte vinaigrette



Seitan BIO à la provençale



Riz BIO



Epinards béchamel



Emmental



Crème dessert vanille



Petit suisse nature et sucre

Pain et confiture

Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Céleri BIO rémoulade



Risotto de coquillettes BIO au jambon (porc)



Risotto de coquillettes BIO au fromage



Risotto de coquillettes BIO au fromage



Mimolette

Compote de pomme fraise



Yaourt aromatisé

Cake marbré maison

Fruit de saison

Vendredi

Salami et cornichons

Roulade de volaille et cornichon



Terrine de légumes et mayonnaise

Filet de lieu **frais** MSC sauce aneth



Pommes de terre vapeur et Poêlée d'antan (carottes BIO, panais et navets)



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison BIO *



Petit moulé

Pain

Jus multi fruits



*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 novembre 2026



Lundi



Radis BIO * et beurre



Hachis végétarien aux lentilles



Carré de l'est



Flan nappé caramel



Lait nature
Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison

Mardi



Nouvelle-Calédonie

Salade de choux blanc BIO et
carottes BIO à la noix de coco
râpé



Emincé de bœuf à la noix de
coco



Filet de poisson MSC à la noix
de coco



Patate douce rôti au miel



Yaourt BIO aromatisé



Banane BIO * et miel



Crème dessert chocolat
Pain et confiture
Jus d'orange

Mercredi

Potage aux légumes frais BIO



Rôti de bœuf RAV à la
dijonnaise



Pavé végétarien épinards et
emmental sauce dijonnaise



Blé BIO



Pointe de brie



Fruit de saison BIO



Lait chocolat
Madeleines
Jus d'orange

Jeudi

Carottes râpées BIO vinaigrette
au miel



Tartiflette (porc)



Tartiflette (fromage)



Tartiflette (fromage)



Salade verte



Fromage blanc nature et sucre



Purée de pomme poire



Emmental
Pain
Jus multifruit

Vendredi

Chou rouge BIO et maïs
vinaigrette



Filet de daurade MSC sauce
Napolitaine



Coquillettes BIO et poêlée de
butternut ail et persil



Gouda

Gâteau au citron maison



Petit suisse aromatisé
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 23 au 27 novembre 2026



Lundi

Végétarien

Céleri BIO vinaigrette



Légumes à l'orientale
(Pois chiche, carottes BIO, navets, butternut, oignons, épices couscous)



Semoule BIO



Petit suisse aromatisé



Purée de pomme banane



Samos

Pain

Fruit de saison

Mardi

Salade piémontaise
(Sans viande)



Filet de poisson pané MSC et citron



Carottes BIO fondantes et boulgour BIO



Tomme blanche



Fruit de saison BIO *



Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Jus de pomme

Mercredi

Friand au fromage

Sauté de poulet BIO à la crème



Pavé poireau sarrasin à la crème d'ail



Pennes BIO et emmental râpé



Haricots verts



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature

Croissant

Purée pomme poire

Jeudi

Salade verte et croûtons



Hachis Parmentier BIO



Hachis végétarien à l'égrené de pois féverolles BIO



Vache qui rit



Fruit de saison BIO *



Fromage blanc et sucre

Pain et confiture

Jus d'ananas

Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichon



Œuf dur et mayonnaise



Marmite de sébaste MSC



Riz BIO



Epinards à la crème



Edam

Fruit de saison BIO *



Petit suisse aromatisé

Cake au chocolat 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 30 novembre au 4 décembre 2026



Lundi

Salade verte vinaigrette



Choucroute (porc)



Choucroute (poisson)



Choucroute (poisson)



Chou blanc choucroute et
pommes de terre



Cantal AOP



Purée de pomme pêche



Petit moulé

Pain

Jus multifruit

Mardi

Végétarien

Potage parmentier
(pommes de terre et poireaux)



Bolognaise de lentilles et
carottes BIO



Spaghettis BIO et emmental
râpé



Petit suisse aromatisé



Fruit de saison BIO *



Petit suisse aromatisé

Cake au yaourt maison

Jus d'ananas

Mercredi

Chou blanc BIO rémoulade



Filet de colin MSC sauce citron

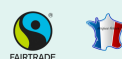


Semoule BIO et haricots verts



Mont Cadi

Crème dessert chocolat



Lait nature

Pain au lait et barre de chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Radis BIO * et beurre



Rôti de veau FR sauce
marengo



Filet de lieu MSC sauce aurore



Blé BIO aux petits légumes



Saint Nectaire AOP



Poire au sirop

Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Fruit de saison

Vendredi

Carottes râpées BIO et
vinaigrette



Boulettes de bœuf BIO sauce
barbecue



Boulettes de lentilles et sarrasin
sauce barbecue



Potatoes

Yaourt nature BIO * et sucre



Fruit de saison BIO *



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

compote pomme banane

*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 décembre 2026



Lundi

Végétarien

Céleri BIO rémoulade



Chili sin carne

Riz BIO



Carré de l'est



Purée de pomme pêche



Lait chocolat

Ptit moelleux marbré

Fruit de saison

Mardi

Velouté de patates douces et carottes BIO



Gratin de penne BIO et saumon ASC
Emmental râpé



Salade verte vinaigrette



Cantal AOP



Fruit de saison BIO *



Yaourt nature et sucre
Cake maison aux pépites de chocolat
Compote pomme banane

Mercredi

Salade de lentilles



Sauté de bœuf RAV sauce normande



Filet de lieu MSC sauce crème



Blé BIO et brocolis BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait nature
Pain au chocolat
Jus d'orange

Jeudi

Carottes râpées BIO vinaigrette à la ciboulette



Steak haché BIO au jus



Pavé poireau sarrasin au jus



Frites et ketchup

Emmental



Cocktail de fruit au sirop

Petit suisse aromatisé
Pain et beurre
Fruit de saison

Vendredi

Salade verte aux agrumes



Calamar à la romaine et sauce tartare

Semoule BIO aux petits légumes



Petit suisse aromatisé



Gâteau aux pommes



Petit moulé
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 14 au 18 décembre 2026



Lundi

Coleslaw BIO



Filet de lieu MSC sauce oseille



Purée de brocolis BIO



Gouda

Purée de pomme



Petit suisse nature et sucre
Pain et confiture
Fruit de saison

Mardi

Velouté de potiron



Sauté de bœuf HVE
bourguignon



Boulettes végétariennes lentilles
sarrasin au jus

Riz BIO et carottes BIO
fondantes



Yaourt BIO aromatisé



Fruit de saison BIO *



Lait nature
Cake au chocolat maison
Compote pomme

Mercredi

Endives vinaigrette



Filet de poisson pané MSC et
citron



Boulgour BIO et épinards à la
crème



Mimolette

Riz au lait



Fromage blanc aromatisé
Pain et pâte à tartiner
Fruit de saison

Jeudi



Repas
de fin d'année



Edam
Pain
Jus multfruit

Vendredi



Radis BIO * et beurre



Omelette



Fusillis BIO et emmental râpé
et butternut ail et persil



Coulommiers



Mousse au chocolat au lait



Lait fraise
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 21 au 25 décembre 2026



Lundi

Betteraves vinaigrette



Marmite de colin MSC sauce aurore



Riz BIO et Poêlée d'antan
(carottes BIO, panais et navets)



Pont l'Évêque AOP



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre

Cake au citron maison

Jus de raisin

Mardi

Salade verte vinaigrette



Jambon de porc LR et cornichons



Omelette



Omelette



Pommes de terre vapeur



Fromage à raclette



Purée de pomme fraise



Mercredi

Chou blanc BIO vinaigrette



Rôti de veau FR sauce Normande



Filet de lieu MSC sauce Napolitaine



Boulgour BIO et carottes BIO aux épices



Tomme blanche



Liégeois vanille



Yaourt nature et sucre

Pain et beurre

Fruit de saison

Jeudi



Soupe de tomate et vermicelle



Quiche chèvre potiron



Salade verte vinaigrette



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Mousse au chocolat au lait

Pain au chocolat

Fruit de saison

Vendredi

Joyeux Noël !



*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 décembre 2026 au 1^{er} janvier 2027



Lundi

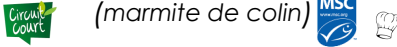
Salade iceberg et croûtons



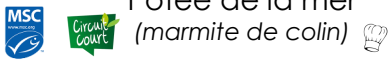
Potée de chou au porc LR



Potée de la mer
(marmite de colin)



Potée de la mer
(marmite de colin)



Légumes de la potée
(chou, oignons, carotte BIO et
pommes de terre)



Petit suisse nature et sucre



Abricots au sirop

Lait nature
Pain et beurre
Fruit de saison

Mardi

Feuilleté chèvre miel



Filet de lieu MSC sauce curry
coco



Coquillettes BIO et emmental
râpé et butternut ail et persil



Edam

Fruit de saison BIO



Yaourt aromatisé
Pain au lait et barre de chocolat
Jus de pomme

Mercredi

Poireau vinaigrette



Sauté de bœuf BIO sauce aux
épices



Pavé épinards emmental au jus



Riz BIO et brocolis BIO



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Yaourt nature et sucre
Pain
Samos

Jeudi

Potage Essaü



Omelette



Epinard béchamel et Blé BIO



Mimolette

Fruit de saison BIO



Lait chocolat
Pain et confiture
Purée de pomme fraise



Vendredi



Bonne année
2027 !



*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.