

# 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



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



# Ville de Bullion

Menu du 06 au 10 Novembre 2023



## Lundi

Salade iceberg et féta



Sauté de veau BIO marengo



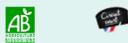
Filet de lieu à la napolitaine



Carottes BIO fondantes



Coquille BIO et fromage râpé

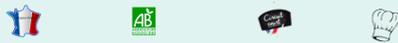


Gâteau au chocolat et chantilly



## Mardi

Coleslaw BIO



Filet de colin MSC sauce crème



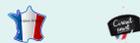
Semoule BIO



Chou-fleur béchame



Petit suisse nature et sucre



## Mercredi

Potage de légumes BIO



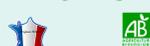
Rôti de porc LR sauce tomate



Rôti de dinde sauce tomate

Omelette

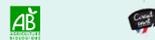
Blé BIO



Brocolis



Fruit de saison BIO



## Jeudi



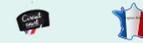
Hachis parmentier de lentille



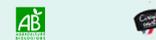
Salade verte



Fromage blanc nature et miel



Fruit de saison BIO



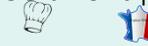
## Vendredi

Steak haché BIO au jus



Pavé poireaux et sarrasin

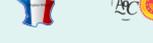
Haricots verts persillés



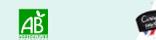
Riz BIO



Gouda



Fruit de saison BIO



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 Bullion



Végétarien



Menu du 13 au 17 Novembre 2023

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Radis BIO et beurre



Rôti de bœuf BIO sauce aux oignons



Filet de colin sauce crème



Purée d'épinard



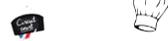
Yaourt nature fermier BIO et confiture



Carottes BIO râpées vinaigrette



Marmite de saumon ASC (sauce crème et petits légumes)



Coquillettes BIO et emmental râpé



Julienne de légume

Petit suisse nature et sucre

Endives et féta



Blanquette de dinde BIO



Blanquette de poisson sauce crème



Riz BIO



Compote pomme poire



Potage Longchamp (petit pois)



Omelette maison BIO



Frites

Fruit de saison BIO



Filet de lieu sauce napolitaine

Butternut ail et persil et boulgour BIO



Munster



Fruit de saison BIO



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 Bullion

ON MANGE COMME À  
L'ÉPOQUE DE JULES CÉSAR



## Menu du 20 au 24 Novembre 2023

### Zoom: la lentille!

#### Lundi

Végétarien

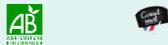
Potage de lentilles



Bolognaise végétale (lentilles, carottes BIO et sauce tomate)



Pennes BIO et emmental râpé



Fruit de saison BIO



#### Mardi

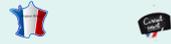
Salade verte et dés d'emmental



Brandade d'Eglefin



Compote de pomme



#### Mercredi

Tajine de veau



Filet de lieu sauce citron

Légumes tajines et semoule BIO



Edam

Fruit de saison BIO



#### Jeudi

Salade Hypotrimma  
(salade verte, bûche de lait mélangé, raisin secs, vinaigrette au miel)

Sauté de porc LR aux pommes  
Sauté de dinde aux pommes



Boulette de lentilles et sarasin

Carottes BIO à l'huile d'Olive



Pommes de terre vapeur

Panis melitus (cake façon pain d'épice) et crème anglaise



#### Vendredi

Steak haché BIO



Omelette

Haricots verts



Boulgour BIO



Emmental



Fruit de saison BIO



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 Bullion

Menu du 27 au 01<sup>er</sup> Décembre 2023



Lundi

Carottes râpées BIO au miel



Sauté de bœuf LR aux olives



Pavé végétarien sauce aux olives

Haricots beurres



Pommes de terre ail et persil

Compote de pomme poire



Mardi

  
Végétarien

Chou rouge BIO et féta



Pâtes BIO aux pois cassés et sauce basilic



Gâteau aux pommes



Mercredi

Chili con carne



Chili végétarien

Riz BIO



Munster



Fruit de saison BIO



Jeudi

Potage de potiron et pomme de terre



Filet de colin sauce crème



Brocolis

Blé BIO



Fruit de saison BIO



Vendredi

Endives et noix



Boulettes de bœuf sauce épices



Filet de colin sauce aurore

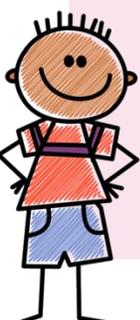
Semoule BIO



Légumes couscous



Petit suisse nature et miel



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 Bullion

Menu du 04 au 08 Décembre 2023



 **Vendredi**



**Lundi**

Salade iceberg vinaigrette et dés d'emmental



Risotto de coquillettes BIO (porc)



Risotto de coquillettes BIO (dinde)



Coquillettes BIO au fromage



**Mardi**

Pilon de poulet BIO et sauce barbecue



Aiguillette de blé

Poêlée de butternut ail et persil



Blé BIO



Pont l'Evêque



Fruit de saison BIO



**Mercredi**

Rôti de veau BIO sauce moutarde



Boulettes lentilles sarrasins sauce moutarde

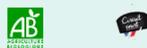
Carottes BIO fondantes et pomme de terre



Yaourt nature et sucre



Fruit de saison BIO



**Jeudi**

Radis BIO et beurre



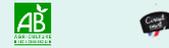
Filet de lieu frais sauce napolitaine



Purée de panais BIO gratinée



Fruit de saison BIO



**Vendredi**

Pomelos et sucre

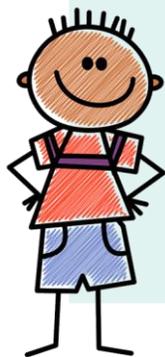
Dahl de lentilles et patates douces



Riz BIO



Petit suisse nature et miel



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 Bullion

Menu du 11 au 15 Décembre 2023



## Lundi

Betteraves vinaigrette et féta



Brandade d'Eglefin



Salade verte

Fromage blanc nature et confiture



## Mardi *Végétarien*

Velouté de carotte BIO



Légumes BIO à l'oriental  
(Carottes BIO, butternut, navet)



Semoule BIO



Fruit de saison BIO



## Mercredi

Endives vinaigrette et dés d'emmental



Bœuf bourguignon LR



Boulettes de lentilles et sarrasin

Légumes du bourguignon  
(carottes BIO, champignons, oignons, pommes de terre)



Brownie maison



## Jeudi

Salade Hollandaise BIO et mimolette



Gratin de penne BIO égrené de bœuf BIO à la bolognaise



Gratin de penne BIO égrené BIO végétarien bolognaise



Fruit de saison BIO



## Vendredi

Filet de colin sauce citron

Haricots verts



Quinoa BIO



Montcadi

Fruit de saison BIO



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 Bullion

Menu du 18 au 22 Décembre 2023



## Lundi

Sauté de veau sauce provençale



Filet de colin sauce provençale



Pommes de terre ail et persil

Carottes BIO fondantes



Bûche au lait mélangé



Fruit de saison BIO



## Mardi



Carottes râpées BIO et mozzarella



Omelette maison BIO



Blé BIO  
poireaux à la crème



Petit suisse nature et sucre



## Mercredi

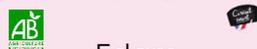
Filet de lieu sauce oseille



Chou-fleur béchamel



Penne BIO



Edam

Fruit de saison BIO



## Jeudi

**Repas de fin d'année**

## Vendredi

Radis BIO et beurre



Steak haché BIO au jus



Filet de colin sauce citron



Purée de brocolis



Fruit de saison BIO



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 Bullion

Menu du 25 au 29 Décembre 2023



Lundi

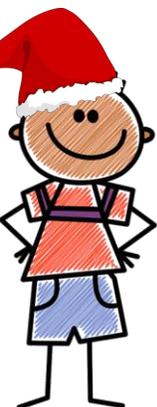
Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi



Coleslaw BIO



Blanquette de cabillaud MSC sauce crème



Semoule BIO

Carottes BIO épicées



Fromage blanc nature et miel



Endives et dés d'emmental



Rôti de bœuf RAV et ketchup



Pavé végétarien poireau sarrasin et ketchup

Haricots beurres



Pomme de terre ail et persil

Fruit de saison BIO



Potage de légumes BIO frais



Curry de légumes BIO



Riz BIO



Fruit de saison BIO



Salade verte



Burger party (steak haché BIO)



Fish burger

Frites

Cheddar

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.



QUADRATURE RESTAURATION

# Ville de Bullion

Menu du 01 au 05 Janvier 2024



## Lundi



## Mardi



*Végétarien*

Salade verte et vinaigrette



Pizza margarita



Compote de pomme fraise



## Mercredi

Céleri BIO rémoulade



Filet de lieu sauce aurore



Purée de carottes BIO



Fromage blanc nature et sucre



## Jeudi

Sauté de bœuf LR au jus



Boulettes lentilles sarrasin

Haricots verts



Semoule BIO



Carre de l'est



Fruit de saison BIO



*Végétarien*

## Vendredi

Butternut ail et persil



Pomme de terre

Fromage à raclette



Fruit de saison BIO



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.