

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



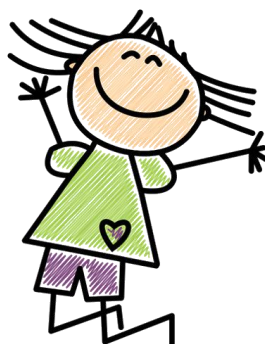
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Ville de Bullion

Menu du 3 au 7 novembre 2025



Lundi

Végétarien

Pomelos et sucre

Coquillettes BIO et sauce fromagère



Mardi

Sauté de bœuf BIO sauce paprika



Omelette



Haricots verts persillés



Boulghour BIO



Petit suisse nature BIO et sucre de cannes BIO



Fruit de saison BIO



Mercredi

Carottes râpées BIO vinaigrette



Filet de lieu MSC sauce citron



Brocolis



Riz BIO



Fromage blanc nature BIO et confiture



Région Grand Est

Jeudi

Salade verte et mimolette vinaigrette



Choucroute
(Saucisse de Francfort, poitrine de lard, saucisson à l'ail)



Choucroute
(Saucisse de volaille et rôti de dinde)



Choucroute
(Filet de poisson MSC)



Chou blanc choucroute et pommes de terre



Gâteau aux raisins secs



Vendredi

Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette

Yaourt nature BIO et sucre de cannes 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 10 au 14 novembre 2025



Lundi

Filet de lieu frais MSC sauce
Napolitaine



Riz BIO aux petits légumes



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Mardi

Férié

Mercredi

Sauté de veau sauce marengo



Filet de colin MSC sauce
marengo



Gratin chou-fleur béchamel



Fusillis BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO et confiture



Fruit de saison BIO



Jeudi



Végétarien

Hachis végétarien de lentilles



Carré de l'Est



Fruit de saison BIO



Vendredi

Radis BIO et beurre



Emincé de poulet BIO sauce
crème d'ail



Pané végétarien sauce crème
d'ail



Carottes BIO fondantes



Pommes de terre vapeur



Petit suisse nature BIO et sucre
de cannes 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 17 au 21 novembre 2025



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte vinaigrette



Coleslaw BIO



Curry de pois chiche
(Courgettes, tomates, oignons, lait de coco, curry et ail)



Marmite de saumon ASC sauce
oseille



Rôti de bœuf RAV sauce
moutarde



Pané végétarien épinard
emmental



Filet de colin MSC pané et citron

Bolognaise de bœuf BIO



Bolognaise à l'égrené de pois
féveroles BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Semoule BIO



Brocolis



Haricots verts



Pommes de terre vapeur



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Frites et ketchup

Mimolette



Fruit de saison BIO



Fromage blanc nature BIO et
confiture



Gâteau au chocolat



Cantal AOP



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 24 au 28 novembre 2025



Lundi

Emincé de bœuf LR sauce miel



Boulette végétale sarrasin
lentilles sauce miel



Poêlée riz BIO sauce soja et miel,
brunoise de légumes



Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



Mardi

Végétarien

Céleri BIO rémoulade



Omelette BIO



Purée de butternut et emmental
râpé



Compote de pomme BIO



Mercredi

Salade verte vinaigrette



Filet de colin MSC sauce aneth



Carottes BIO épicées



Pommes de terre



Fromage blanc nature BIO et
sucre de canne BIO



Jeudi

Rôti de porc au jus



Rôti de dinde au jus



Pané végétarien épinard
emmental et jus



Haricots blancs à la tomate



Haricots beurres persillés



Brie



Fruit de saison BIO



Vendredi

Végétarien

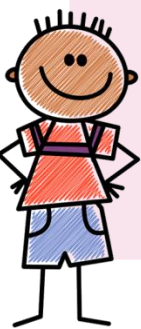
Pomelos et sucre de canne BIO



Coquillettes BIO sauce
fromagère



Petit suisse nature BIO et
confiture



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 1^{er} au 5 décembre 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Végétarien

Coleslaw BIO et mozzarella



Filet de lieu MSC sauce brunoise



Semoule BIO aux petits légumes



Yaourt nature BIO et sucre de canne BIO



Rôti de veau sauce Normande



Omelette BIO



Petit pois carottes



Camembert



Fruit de saison BIO



Steak haché BIO au jus



Pané végétarien sauce aux épices



Brocolis



Fusillis BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Salade verte vinaigrette



Tartiflette
(lardon de porc)



Tartiflette
(lardon de dinde)



Tartiflette
(fromage)



Gâteau à la crème de marron



Carottes râpées vinaigrette



Hachis d'égrené de pois et
fêveroles BIO
(purée de patate douce)



Fromage blanc nature BIO et
confiture



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 8 au 12 décembre 2025



Lundi

Carottes BIO râpées vinaigrette à l'orange



Sauté de poulet BIO sauce champignon



Boulettes de sarrasin et lentilles sauce champignon



Frites et ketchup

Petit suisse nature BIO et sucre canne BIO



Mardi

Salade verte vinaigrette et mimolette



Marmite d'églefin MSC sauce crème



Semoule BIO



Brocolis



Compote de pomme BIO



Mercredi

Sauté de bœuf RAV aux oignons



Filet de colin MSC sauce aux oignons



Carottes fondantes BIO



Pennes BIO



Comté AOP



Fruit de saison BIO



Jeudi



Chili sin carne



Riz BIO



Fromage blanc nature BIO et confiture



Fruit de saison BIO



Vendredi



Gratin de pommes de terre et épinards



Tomme blanche BIO



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 15 au 19 décembre 2025



Lundi



Végétarien

Coleslaw BIO



Egrené de pois féveroles BIO
sauce bolognaise



Fusillis BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre de
canne BIO



Mardi

Sauté de bœuf LR sauce
moutarde curry



Pané végétarien sauce
moutarde curry



Haricots verts persillés



Lentilles

Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



Mercredi

Filet de lieu MSC sauce citron



Blé BIO aux petits légumes



Petit moulé



Fruit de saison BIO



Jeudi

Repas de fin d'année



Vendredi



Végétarien

Radis BIO et beurre



Légumes à l'orientale



Semoule BIO



Fromage blanc nature BIO et
confiture



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 22 au 26 décembre 2025



Lundi

Salade verte vinaigrette



Rôti de veau BIO sauce
barbecue



Filet de lieu MSC sauce tomate



Carottes BIO fondantes



Tortis BIO et emmental râpé



Compote de pomme BIO



Mardi

Filet de lieu MSC sauce crème



Haricots beurres persillés



Riz BIO



Mimolette

Fruit de saison BIO



Mercredi

Pizza aux lardons de volaille



Pizza Margarita



Salade verte et vinaigrette



Carré de l'Est



Beignet à la pomme

Jeudi

Joyeux Noël !



Vendredi

Chou rouge BIO et fêta
vinaigrette



Omelette



Petit pois carotte



Pommes de terre



Yaourt nature BIO et sucre de
canne BIO



Cocktail de fruit



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 29 décembre au 2 janvier 2026



Lundi

Coleslaw BIO



Marmite de saumon ASC sauce
crème



Spaghettis BIO et emmental
râpé



Yaourt nature BIO et confiture



Mardi

Sauté de bœuf RAV sauce
bourguignonne



Pané végétarien épinard
emmental

Carottes BIO fondantes



Pommes de terre



Saint Nectaire AOP BIO



Fruit de saison BIO



Mercredi



Radis BIO râpé sauce bulgare



Quiche chèvre et potiron



Salade verte vinaigrette



Petit suisse nature et sucre de
canne BIO



Jeudi



*Bonne année
2026 !*

Vendredi

Filet de colin pané MSC et citron



Brocolis



Semoule 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.

