

# Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Race à Viande



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



Circuit court origine France



Label Rouge



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



# Ville de Bullion

Menu du 05 au 09 janvier 2026



**Lundi**

Salade iceberg et maïs vinaigrette



Risotto de coquillettes BIO  
(Dés de jambon de porc)



Risotto de coquillettes BIO  
(Lardon de dinde)



Coquillettes BIO au fromage



Yaourt nature BIO et sucre de canne BIO



**Mardi**

Rôti de bœuf BIO sauce barbecue



Omelette



Haricots beurres persillés



Semoule BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



**Mercredi**

Chou blanc BIO et mozzarella vinaigrette sauce soja



Filet de lieu MSC sauce oseille



Fondue de poireaux



Riz BIO



Fromage blanc BIO et confiture



Mousse au chocolat noir



*Galette des rois*

**Jeudi**

Carottes râpées BIO vinaigrette et olives noires



Gratin de pomme de terre et butternut  
(Crème, œuf et Boursin)



Galette des rois



*Végétarien*

**Vendredi**

Œuf dur et mayonnaise



Poisson pané MSC et citron



Carottes fondantes BIO



Pommes de terre vapeur



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 12 au 16 janvier 2026



Végétarien

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Marmite d'Eglefin MSC sauce  
crème



Blé BIO aux petits légumes



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Céleri rémoulade BIO



Sauté de veau aux olives



Filet de colin MSC aux olives



Pommes de terre persillées



Carottes épicées BIO



Petit suisse nature BIO et sucre  
de canne BIO



Feuilleté chèvre miel



Steak haché BIO au jus



Pané végétarien au jus



Haricots verts persillés



Boulghour BIO



Fruit de saison BIO



Radis BIO et beurre



Escalope viennoise  
(Dinde FR)



Croc fromage

Pennes BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO et confiture



Chili sin carne



Riz BIO



Petit moulé



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 19 au 23 janvier 2026



## Lundi Végétarien

Salade verte et emmental vinaigrette

Hachis végétarien **égrené pois féveroles BIO**  
(Purée de pommes de terre et patate douce)



Petit suisse nature BIO et sucre de canne BIO



## Mardi

Filet de lieu MSC sauce Napolitaine



Brocolis BIO et coquillettes BIO emmental râpé



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



## Mercredi

Sauté de bœuf RAV sauce aux oignons



Pané végétarien sauce aux oignons



Epinards hachés béchamel



Pommes de terre



Yaourt nature BIO et confiture



Fruit de saison BIO



## Jeudi

Poisson pané MSC et citron



Risotto aux petits légumes  
(Carottes BIO et petits pois, parmesan)



Emmental



Fruit de saison BIO



## Vendredi

Coleslaw BIO



Rôti de porc LR BBC sauce moutarde



Rôti de dinde sauce moutarde



Omelette



Poêlée de butternut ail et persil



Semoule BIO



Gâteau au chocolat



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 26 au 30 janvier 2026



## Lundi

Radis BIO et beurre



Rôti de veau sauce Normande



Boulette végétales sarrasin  
lentilles sauce Normande



Purée de potiron



Yaourt nature BIO et sucre de  
canne BIO



## Mardi



Potage de poireaux



Omelette BIO



Frites et mayonnaise

Cantal AOP



Fruit de saison BIO



## Mercredi

Chou blanc BIO vinaigrette à  
l'indienne



Blanquette d'Eglefin MSC



Semoule BIO



Julienne de légumes

Fromage blanc nature BIO et  
confiture



## Jeudi

Sauté de dinde BIO sauce au  
mint



Filet de lieu MSC sauce crème



Macaronis BIO et emmental  
râpé



Brocolis BIO



Camembert



Fruit de saison BIO



## Vendredi

Carottes râpées BIO vinaigrette  
sauce soja



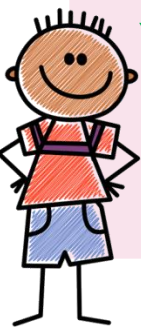
Légumes couscous  
(Pois chiche, carottes BIO, navet,  
butternut)



Semoule BIO



Ile flottante



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 02 au 06 février 2026



## Lundi *C'est la Chandeleur !*

Salade iceberg vinaigrette et emmental



Rôti de porc LR BBC à la diable



Rôti de dinde sauce à la diable



Boulettes sarrasin lentilles sauce à la diable



Pommes de terre persillées



Julienne de légumes



Crêpe et confiture

## Mardi

Filet de colin MSC sauce aurore



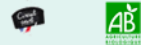
Blé BIO et haricots beures persillés



Pointe de brie



Fruit de saison BIO



## Mercredi

Pomelos et sucre de canne BIO



Sauté de poulet BIO sauce crème ciboulette



Omelette



Purée de butternut



Yaourt nature BIO et sucre de cannes BIO



## Jeudi



Carottes BIO râpées vinaigrette au miel



Bolognaise à l'égrené de pois féverolles BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Petit suisse nature et confiture



## Vendredi

Salade de penne BIO à l'italienne



Emincé de bœuf LR sauce aux oignons



Filet de lieu MSC sauce citron



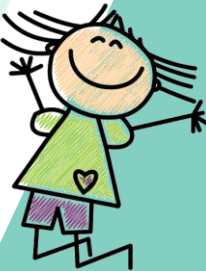
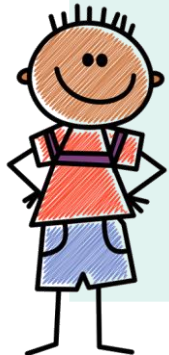
Brocolis BIO



Boulghour 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 09 au 13 février 2026



**Lundi**

Radis BIO et beurre



Filet de lieu frais MSC sauce  
oseille



Haricots verts persillés



Blé BIO



Gâteau aux pommes



**Mardi**



Coleslaw BIO



Curry de lentilles



Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre de  
canne BIO



**Mercredi**

Sauté de veau sauce aux  
épices



Filet de colin sauce aux épices



Choux de Bruxelles béchamel



Semoule BIO



Petit moulé



Fruit de saison BIO



**Jeudi**

Salade de betteraves, féta et  
vinaigrette au miel



Hachis parmentier à l'égrené  
de bœuf BIO



Hachis végétarien à l'égrène  
de pois fêveroles BIO



Salade iceberg vinaigrette



Fruit de saison BIO



**Vendredi**



Œuf dur et mayonnaise



Gratin de Brocolis BIO pommes  
de terre, béchamel et  
emmental râpé



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 16 au 20 février 2026



Lundi

Sauté de bœuf LR  
bourguignon



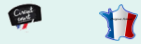
Pané végétarien épinard  
emmental sauce aux épices



Carottes fondantes BIO



Pommes de terre vapeur



Comté AOP



Fruit de saison BIO



Mardi gras



Omelette



Epinards béchamel



Riz BIO



Carré de l'Est



Beignet aux pommes

Mercredi

Friand au fromage

Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Fruit de saison BIO



Nouvel an Chinois



Jeudi



Porc BBC LR sauce caramel



Sauté de dinde sauce  
caramel



Filet de colin MSC sauce  
caramel



Nouilles aux légumes

Yaourt nature BIO et confiture



Litchis au sirop



Vendredi

Carottes râpées BIO,  
mozzarella et vinaigrette



Poisson pané MSC et citron



Frites et ketchup

Fromage blanc nature BIO et  
sucre de canne 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 23 au 27 février 2025



**Lundi**



**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Chou blanc BIO et maïs  
vinaigrette



Légumes à l'orientale



Semoule BIO



Fromage blanc BIO nature et  
confiture



Sauté de veau BIO sauce  
provençale



Filet de colin MSC  
provençale



Gratin de gnocchis à la  
carottes



Petit suisse nature BIO et sucre de  
cane BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

Burger party (Steak haché BIO,  
Salade iceberg, cheddar)



Fish burger poisson pané



Potatoes et ketchup

Compote de pomme poire



Compote de pomme fraise

Salade de pommes de terre et  
fêta



Filet de colin MSC sauce  
Napolitaine



Petit pois



Riz BIO



Fruit de saison BIO



fruit de saison BIO

Jus de pomme

Pain et confiture

Crème dessert vanille

Salade verte vinaigrette et  
croutons



Croziflette (crozet BIO) Porc



Croziflette (crozet BIO) dinde



Croziflette (crozet BIO) au  
fromage



Yaourt nature BIO et confiture



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

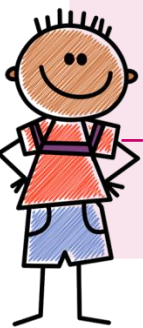
Fromage blanc aromatisé

Sablé de Retz x2

Jus d'orange

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 02 au 06 mars 2026



## Lundi

Betterave vinaigrette



Macédoine mayonnaise

Filet de lieu MSC sauce curry



Purée de pommes de terre

Emmental



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait fraise

Madeleines x2

Compote de pomme

## Mardi

Carottes BIO râpées vinaigrette



Céleri BIO rémoulade



Rôti de bœuf BIO et ketchup



Pané végétarien poireaux  
emmental et ketchup

Poêlée de patate douce et  
potiron ail et persil



Riz BIO



Yaourt aromatisé BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Tarte au chocolat



## Mercredi



Potage de lentilles



Pizza Margarita



Salade verte et vinaigrette



Fromage blanc nature et sucre



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus multivitamines

Pain au chocolat

Fromage blanc aromatisé

## Jeudi

Salade verte et maïs vinaigrette



Salade verte et emmental



Gratin de penne BIO au saumon  
ASC



Samos



vache qui rit



Liégeois chocolat



Liégeois vanille



Samos

Pain

Compote de pomme

## Vendredi

Salade mexicaine



Taboulé BIO



Boulettes de bœuf BIO sauce  
épices



Boulettes de lentilles sarrasin sauce  
épices



Haricots beurre persillés



Semoule BIO



Carré de l'Est



Brie



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Compote pomme fraise

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.