

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



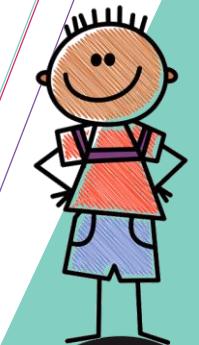
Circuit court origine France



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



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.

Mardi

Rôti de bœuf BIO sauce barbecue



Omelette



Haricots beurre 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



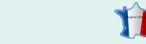
Riz BIO



Fromage blanc BIO et confiture



Mousse au chocolat noir



Galette des rois

Jeudi



Végétarien

Vendredi

Oeuf dur et mayonnaise



Poisson pané MSC et citron



Carottes fondantes BIO



Pommes de terre vapeur



Fruit de saison BIO



Ville de Bullion

Menu du 12 au 16 janvier 2026



Marmite d'Eglefin MSC sauce crème



Blé BIO aux petits légumes



Saint Paulin



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.

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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



Chili sin carne



Riz BIO



Petit moulé



Fuit de saison BIO



Végétarien



Ville de Bullion

Menu du 26 au 30 janvier 2026



Lundi

Radis BIO et beurre



Rôti de veau sauce Normande



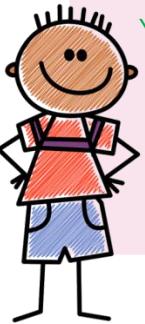
Boulette végétales sarrasin
lentilles sauce Normande



Purée de potiron



Yaourt nature BIO et sucre de canne BIO



Mardi



Potage de poireaux



Omelette BIO



Frites et mayonnaise



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

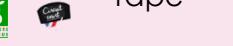
Sauté de dinde BIO sauce au miel AB



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



Ille 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.

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 beurre 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



Vendredi

Salade de pennes 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 fèveroles BIO



Salade iceberg vinaigrette



Vendredi



Oeuf dur et mayonnaise



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



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

Nouvel an Chinois

Jeudi



Porc BBC LR sauce caramel



Sauté de dinde sauce



Filet de colin MSC sauce
caramel



Nouilles aux légumes



Vendredi

Carottes râpées BIO,
mozzarella et vinaigrette



Poisson pané MSC et citron



Frites et ketchup



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



Chou blanc BIO et maïs vinaigrette



Légumes à l'orientale



Semoule BIO



Fromage blanc BIO nature et confiture



Mardi

Sauté de veau BIO sauce provençale



Filet de colin MSC sauce provençale



Gratin de gnocchis à la carottes BIO



Petit suisse nature BIO et sucre de canne BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

Lait nature

Gâteau au yaourt maison

Compote de pomme

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

Mercredi

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



Fish burger poisson pané



Potatoes et ketchup

Compote de pomme poire



Compote de pomme fraise



Grenadine

Pain et barre de chocolat

Fruit de saison

Jeudi

Salade de pommes de terre et féta



Filet de colin MSC sauce Napolitaine



Petit pois



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain et confiture

Crème dessert vanille

Vendredi

Salade verte vinaigrette et croutons



Croiflette (crozet BIO) Porc



Croiflette (crozet BIO) dinde



Croiflette (crozet BIO) au fromage



Yaourt nature BIO et confiture



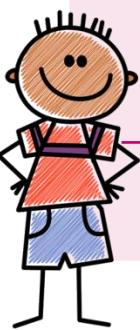
Fruit de saison BIO



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



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



Jus d'ananas

Pain et confiture

Yaourt nature et sucre

Lait fraise



Madeleines x2

Compote de pomme

Mardi

Potage de lentilles



Pizza Margarita



Salade verte et vinaigrette



Fromage blanc nature et sucre



Fromage blanc aromatisé



Fruit de saison BIO



Jus multiruits

Pain au chocolat

Fromage blanc aromatisé

Végétarien

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

Jeudi

Vendredi

Salade mexicaine



Taboulé BIO



Boulettes de bœuf BIO sauce épices



Boulettes de lentilles sarrasin sauce épices



Haricots beurre persillés



Semoule BIO



Carre 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.

