

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



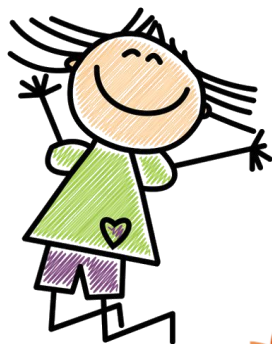
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Certification Environnementale Niveau 2



Ville de Bullion



Menu du 9 au 13 mars 2026



Lundi *Végétarien*



Salade iceberg et emmental vinaigrette maison



Hachis végétarien de lentilles



Yaourt nature BIO et sucre de canne BIO



Cocktail de fruit

Mardi

Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons



Omelette



Haricots beurrés persillés



Semoule BIO



Emmental



Fruit de saison BIO



Mercredi

Radis BIO et beurre



Filet de lieu MSC sauce crème ciboulette



Epinards à la béchamel



Pommes de terre



Fromage blanc nature BIO et sucre



Région Ile-de-France Jeudi

Potage Crécy
(Carottes BIO, pommes de terre, ail, bouillon, oignon, vache qui rit) et croûtons



Blanquette de dinde BIO aux champignons de Paris



Blanquette de colin MSC
(Crème, champignons, petits légumes)



Riz BIO



Flan Pâtissier



Vendredi

Filet de colin pané MSC et citron



Purée de brocolis BIO



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 16 au 20 mars 2026



Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi



Vendredi

Velouté de potiron BIO, pommes de terre et vache qui rit



Rôti de veau FR sauce Normande (crème, champignons, échalotes)



Curry de pois chiche



Carottes BIO Vichy



Riz BIO



Fruit de saison BIO



Salade mâche et mandarine vinaigrette balsamique



Egrené de pois et féveroles BIO sauce bolognaise



Penne BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre de canne BIO



Steak haché BIO au jus



Pavé sarrasin et poireaux au jus végétarien



Choux-fleurs béchamel



Quinoa BIO



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Carottes râpées BIO vinaigrette au miel



Pizza margarita



Petit suisse nature BIO et confiture



Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Saint Nectaire AOP

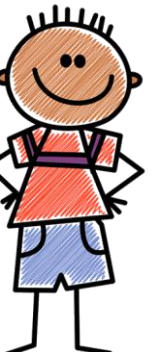


Fruit de saison BIO



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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Bullion

Menu du 23 au 27 mars 2026



Lundi

Salade iceberg et mimolette
vinaigrette maison



Filet de lieu frais MSC sauce à
l'estragon

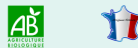


Blé BIO



Julienne de légumes

Yaourt nature BIO et sucre de
cannes BIO



Mardi



Végétarien

Salade de lentilles et féta



Omelette BIO



Epinards béchamel



Bouloghour BIO



Fruit de saison BIO



Mercredi

Soupe printanière
(Petits pois, crème, pommes de terre
et vache qui rit)



Sauté de bœuf RAV sauce
épices



Pavé végétarien épinard
emmental sauce aux épices



Riz BIO et carottes BIO



Fruit de saison BIO



Jeudi

Radis BIO et beurre



Marmite de poisson MSC à la
crème



Purée de butternut et
emmental râpé



Gâteau maison marbré et à la
Noix de coco



Vendredi

Rillettes de sardine

Emincé de poulet BIO au jus



Filet de colin MSC sauce citron



Haricots verts et pommes de
terre ail et persil

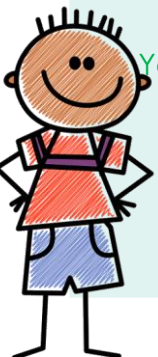


Fromage blanc nature BIO et
confiture



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 30 mars au 3 avril 2026



Lundi

Carottes râpées BIO vinaigrette
au miel



Rôti de porc LR BBC sauce
moutarde



Rôti de dinde sauce moutarde



Filet de colin MSC sauce crème



Lentilles au jus

Yaourt nature BIO et sucre de
canne BIO



Mardi

Filet de colin MSC sauce à
l'aneth



Brocolis BIO



Penne BIO



Edam

Fruit de saison BIO



Mercredi

Végétarien

Dahl de lentilles et patate
douce
(Lentilles, patate douce, carottes BIO,
lait de coco, oignons, épices
colombo, cannelle, curry)



Riz BIO



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Repas du printemps

Jeudi

Salade cocotte
(Œuf dur, croûtons, salade iceberg,
vinaigrette)



Navarin d'agneau FR



Flageolet à la tomate



Pommes de terre persillées



Julienne de légumes

Comté AOP



Tiramisu
Chocolat de Pâques



Vendredi

Végétarien

Chou rouge BIO vinaigrette



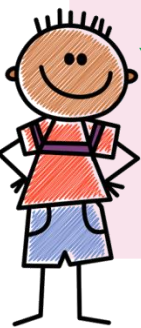
Curry de pois chiche
(Courgettes BIO, lait de coco, pois
chiche, dés de tomate)



Semoule BIO



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 6 au 10 avril 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Végétarien

Férié

Salade iceberg et mimolette vinaigrette



Sauté de veau aux olives



Boulettes sarrasin sauce aux olives



Purée de haricots verts



Fruit de saison BIO



Chou blanc BIO vinaigrette sauce soja



Steak haché BIO au jus



Pavé épinards emmental au jus



Frites

Yaourt nature BIO et sucre de canne BIO



Carottes râpées BIO et mozzarella vinaigrette



Omelette BIO



Duo de brocoli BIO et choux-fleurs



Semoule BIO

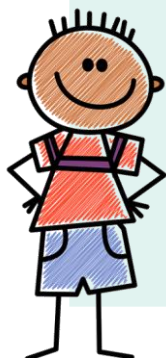


Fromage blanc nature BIO et confiture



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 13 au 17 avril 2026



Lundi



Végétarien

Hachis végétarien
(pois et féveroles BIO, purée de
pommes de terre et patate douce)



Salade verte vinaigrette



Camembert



Fruit de saison BIO



Mardi

Salade iceberg et mimolette
vinaigrette

Sauté de porc LR BBC sauce
caramel



Sauté de dinde sauce caramel



Omelette



Haricots beurre persillés



Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre de
canne BIO



Mercredi

Sauté de bœuf RAV sauce
paprika



Filet de lieu MSC sauce
napolitaine



Carottes BIO aux épices et
pommes de terre



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Jeudi

Coleslaw BIO



Bolognaise de lentilles BIO
(Lentilles BIO, sauce tomate, carottes
BIO, ail, basilic, herbes de Provence)



Coquillettes semi-complètes
BIO locales et emmental râpé



Petit suisse nature BIO et
confiture



Vendredi

Choux-fleurs fleurette
vinaigrette fromage blanc
ciboulette



Filet de colin MSC sauce oseille



Purée de potiron et emmental
râpé



Gâteaux aux raisins secs



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 20 au 24 avril 2026

Lundi

Radis BIO et beurre



Rôti de bœuf BIO sauce miel
moutarde



Boulettes sarrasin sauce miel
moutarde



Blé BIO aux petits légumes



Fromage blanc nature BIO et
sucre de canne BIO



Mardi

Salade de fusillis BIO à
l'orientale



Filet de colin MSC sauce aurore



Haricots verts persillés



Semoule BIO



Fruit de saison BIO



Mercredi

Carottes BIO râpées vinaigrette



Sauté de poulet BIO à la
Basquaise



Pois chiche BIO à la basquaise



Riz BIO



Brocolis



Yaourt nature BIO et sucre



Jeudi



Œuf dur mayonnaise



Gnocchettis BIO sauce au
pesto et emmental râpé



Fruit de saison BIO



Vendredi

Calamars et sauce tartare

Purée de courgettes BIO



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 27 avril au 1^{er} mai 2026



Lundi

Feuilleté chèvre miel



Filet de lieu MSC sauce crème ciboulette



Epinards béchamel



Pommes de terre



Fruit de saison BIO



Mardi

Salade iceberg et emmental vinaigrette



Sauté de veau marengo



Pavé épinards et emmental sauce tomate



Brocolis BIO



Blé BIO



Tarte au chocolat



Mercredi



Houmous



Quiche chèvre courgettes BIO



Salade verte vinaigrette



Petit suisse nature BIO et sucre de canne BIO



Fruit de saison BIO



Jeudi



Céleri BIO vinaigrette au miel



Omelette BIO



Purée de carottes BIO



Yaourt nature BIO et confiture



Vendredi

Férié



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