

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



Circuit court origine France



Label Rouge



Certification Environnementale
Niveau 2



Ville de Bullion

Menu du 4 au 8 mai 2026



Lundi

Salade de penne BIO au pesto
(Penne BIO, olives, mozzarella, ciboulette)



Filet de lieu MSC sauce Sicilienne
(Tomates cerises, sauce tomates, olives, câpres)



Haricots verts persillés



Riz BIO



Fruit de saison BIO



Mardi



Salade iceberg et croûtons



Omelette BIO



Frites

Yaourt nature BIO et sucre de cannes



Mercredi

Carottes râpées BIO vinaigrette et mimolette



Sauté de bœuf RAV sauce aux oignons



Filet de colin MSC sauce crème



Brocolis BIO



Pommes de terre vapeur



Semoule au lait



Jeudi

Concombres BIO sauce bulgare à part



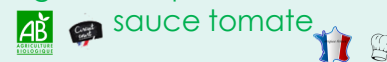
Carbonara porc



Carbonara dinde



Egrené de pois féverole BIO sauce tomate



Macaronis BIO et emmental râpé

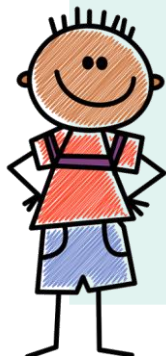


Purée de pomme BIO



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.



Ville de Bullion

Menu du 11 au 15 mai 2026



Lundi



Végétarien

Salade iceberg et mimolette



Dahl de lentilles



Semoule BIO



Purée de pomme BIO



Mardi

Tomates BIO mozzarella



Rôti de bœuf RAV sauce tartare



Boulettes de lentilles sarrasin sauce crème



Purée de courgettes BIO



Petit suisse nature BIO et confiture



Mercredi

Salade Piémontaise
(Pommes de terre, tomates, mayonnaise, œufs durs)



Filet de colin MSC sauce aurore



Haricots beurres persillés



Blé BIO



Fruit de saison BIO

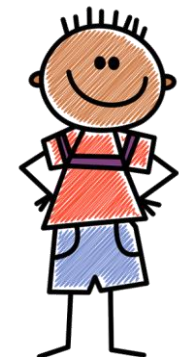


Jeudi

Férié

Vendredi

Fermé



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 mai 2026



Lundi


Végétarien

Région Occitanie

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Riz BIO aux lentilles à la libanaise



(Riz BIO, lentilles, huile d'olive, cumin, curcuma)

Sauce à part au yaourt, ail sel, oignons frits



Cassoulet
(Saucisse de Toulouse)



Saucisse de volaille



Saucisse veggie



Cassoulet
(Haricots blancs, chapelure, tomates)



Emmental



Tomme noire des Pyrénées IGP



Fruit de saison BIO



Melon BIO



Salade de perles à la Grecque



Marmite de cabillaud MSC
sauce aurore



Carottes BIO Vichy



Boullghour BIO



Fruit de saison BIO



Tomates BIO, mozzarella et vinaigrette balsamique



Sauté de veau sauce aux épices



Omelette



Courgettes BIO aux herbes de Provence



Pommes de terre vapeur



Gâteau à la crème de marron



Concombres BIO sauce fromage blanc ciboulette



Filet de poisson pané MSC et citron



Semoule BIO aux petits légumes

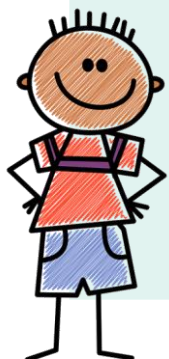


Fromage blanc nature BIO et sucre de cannes BIO



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 25 au 29 mai 2026



Lundi

Férié

Mardi

Tomates BIO vinaigrette et emmental



Blanquette de cabillaud MSC



Pennes BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre



Mercredi

Rôti de bœuf RAV sauce barbecue



Boulettes sarrasin lentilles sauce barbecue

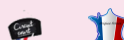
Ratatouille BIO



Riz BIO



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Jeudi



Pastèque BIO



Gratin de gnocchis chèvre, pesto et courgettes BIO (Gnocchis, pesto, chèvre, purée de tomates, courgettes BIO)



Salade iceberg vinaigrette



Gâteau à la noix de coco



Vendredi

Œuf dur mayonnaise



Sauté de poulet BIO sauce curry coco



Filet de lieu MSC sauce Napolitaine



Purée de haricots verts



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 1^{er} au 05 juin 2026



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Hachis végétarien de lentilles



Salade iceberg et vinaigrette



Cantal AOP



Melon BIO



Carottes râpées BIO vinaigrette
au miel



Sauté de bœuf BIO sauce
paprika



Pané végétarien sarrasin
poireaux

Duo de brocolis BIO et choux
fleurs



Fusillis BIO



Semoule au lait



Salade Grecque BIO
(Concombres BIO, tomates, olives
noires, féta, huile d'olive, herbe de
Provence)



Filet de colin MSC sauce oseille



Blé BIO



Haricots verts



Fruit de saison BIO



Salade pâtes BIO au surimi MSC
et dés d'emmental



Rôti de porc LR au jus



Rôti de dinde au jus



Omelette



Courgettes BIO à la
provençale



Pommes de terre persillées



Fruit de saison BIO



Marmite de dorade sébaste
MSC



Riz BIO



Julienne de légumes

Mimolette

Fruit de saison



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 juin 2026



Lundi

Pastèque BIO



Brandade de saumon ASC



Salade iceberg et vinaigrette



Petit suisse nature BIO et confiture



Mousse au chocolat noir



Mardi



Tempeh de lupin BIO à a provençale



Ratatouille BIO et tortis BIO emmental râpé



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Mercredi

Crêpe au fromage

Sauté de veau sauce aux champignons



Boulettes sarrasin sauce aux champignons



Haricots verts persillés



Pommes de terre vapeur



Fruit de saison BIO



Jeudi



Wrap au poulet
(Tortilla, *Emincé de poulet BIO* sauce chili et haricots rouges, tomates, comichons, cheddar, salade iceberg)



Wrap végétarien
(Tortilla, sauce chili, haricots rouges, tomates, cheddar)



Riz BIO



Fruit de saison BIO



Vendredi

Tomates BIO mozzarella



Calamar à la romaine et sauce tartare

Petit pois carottes



Tarte 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 15 au 19 juin 2026



Lundi

Melon BIO



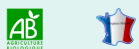
Filet de colin MSC sauce Napolitaine



Purée de courgettes BIO



Petit suisse nature BIO et sucre de confiture



Mardi



Empañadas

Friand au fromage

Rôti de bœuf BIO sauce chimichurri



Pané végétarien sauce chimichurri (à part)



Frites



Fromage blanc BIO et sucre de canne BIO



Mercredi

Tomates BIO vinaigrette balsamique



Sauté de poulet BIO crème ciboulette



Omelette



Brocolis BIO



Semoule BIO



Yaourt nature BIO et confiture



Jeudi



Œuf dur mayonnaise



Bolognaise égrené pois et fèves BIO



Pennes BIO et emmental râpé



Fruit de saison BIO



Vendredi

Poisson pané MSC et citron



Epinards béchamel et emmental râpé



Riz BIO



Cantal AOP



Fruit de saison



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 juin 2026



Lundi

Filet de lieu frais MSC sauce
brunoise



Petit pois

Blé BIO



Bûchette de chèvre
(lait de mélange)



Fruit de saison BIO



Mardi



Végétarien

Légumes couscous
(Pois chiche, courgettes BIO, carottes
BIO, navets, épices couscous)



Semoule BIO



Saint Paulin



Pastèque BIO



Mercredi



FRANCE
FRANCE

Œuf dur mayonnaise



Sauté de bœuf RAV
bourguignon



Boulettes sarrasin lentilles sauce
au jus



Carottes BIO et pommes de
terre



Yaourt BIO nature et sucre de
canne BIO



Jeudi

Concombres BIO sauce
vinaigrette



Rôti de porc froid LR et
mayonnaise



Rôti de dinde froide et
mayonnaise



Omelette



Haricots beurres persillés



Boughour BIO



Gâteau au chocolat et crème
anglaise



Vendredi

Salade iceberg et dés
d'emmental vinaigrette



Gratin de macaronis BIO au
saumon



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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Bullion

Menu du 29 juin au 03 juillet 2026



Lundi

Rôti de veau froid et sauce tartare



Filet de colin MSC sauce tartare



Brocolis BIO



Pommes de terre



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Mardi

Tomates BIO vinaigrette



Marmite d'Eglefin MSC



Riz BIO



Julienne de légumes

Yaourt nature BIO et confiture



Mercredi

Steak haché BIO au jus



Pané végétarien sarrasin épinards

Ratatouille BIO



Semoule BIO



Petit moulé ail et fines herbes



Fruit de saison BIO



Jeudi ALLEMAGNE

Kraut salat
(Salade chou blanc BIO et mozzarella)



Curry wurst
(saucisse de porc et sauce curry)



Curry wurst
(saucisse de volaille et sauce curry)



Curry wurst veggie
(saucisse veggie et sauce curry)



Frites



Beignet aux pommes

Vendredi

Melon BIO *Végétarien*



Quiche courgettes BIO et chèvre



Salade iceberg vinaigrette



Fruit de saison



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.

