

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 2 au 6 Septembre 2024



Vive la rentrée!



Lundi



Végétarien

Mardi



Végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Cocktail de rentrée
sirop de grenadine

Melon BIO



Bolognaise de lentilles



Pennes BIO et emmental râpé



Haricots beurrés



Brownie



Omelette BIO maison



Frites

Emmental



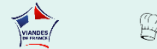
Fruit de saison



Tomates BIO vinaigrette



Rôti de dinde au jus



Pavé végétarien

Petits pois carotte

Yaourt nature et sucre



Sauté de bœuf HVE sauce aux
épices



Boulettes de lentilles et sarrasin
sauce aux épices



Haricots verts persillés



Pommes de terre ail et persil



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Salade de crozet BIO, féta à la
vinaigrette balsamique et
basilic



Filet de colin sauce citron



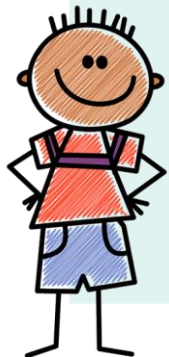
Courgettes BIO persillées



Riz BIO



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 9 au 13 septembre 2024



Lundi

Pastèque BIO



Gnocchetti BIO aux pois cassés
sauce tomate basilic



Ratatouille BIO

Petit suisse nature et confiture



Mardi

Concombres BIO sauce bulgare



Rôti de veau sauce Normande



Omelette



Brocolis



Blé BIO



Fruit de saison BIO



Mercredi

Cordon bleu



Filet de poisson pané MSC et citron



Epinards à la crème



Boulghour BIO



Munster AOP



Fruit de saison



Jeudi

Salade verte et croûtons



Egrené de bœuf BIO bolognaise



Egrené végétarien bolognaise

Penne BIO



Compote de pomme BIO



Vendredi

Filet de lieu frais MSC sauce citron



Semoule BIO



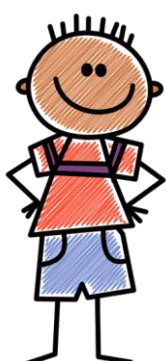
Carottes BIO épicées



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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Bullion

Menu du 16 au 20 Septembre 2024



Lundi

Tomates BIO vinaigrette et mozzarella



Blanquette d'églefin MSC sauce crème



Riz BIO



Brunoise de légumes

Yaourt nature et miel



Mardi

Sauté de poulet BIO sauce curry



Pavé poireaux sarrasin sauce curry

Purée de courgette BIO



Semoule BIO



Fromage blanc nature et sucre



Fruit de saison



Mercredi

Sauté de bœuf BIO au jus



Filet de colin MSC sauce citron



Chou-fleur



Pommes de terre ail et persil



Gouda

Fruit de saison BIO



Jeudi

Melon BIO



Mac and cheese au butternut (Macaroni BIO)



Petit suisse nature et confiture



Vendredi

Concombre BIO vinaigrette et dés d'emmental



Steak haché BIO au jus



Filet de colin sauce tomate

Bié BIO



Ratatouille BIO

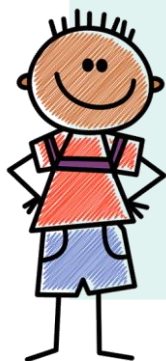


Clafoutis aux mirabelles



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 Septembre 2024

Un giro in Italia*
Les pouilles et la Calabre



Lundi

Mardi

Végétarien

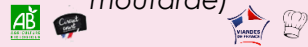
Mercredi

Végétarien

Jeudi

Vendredi

Rôti de veau BIO sauce
moutarde
(Béchamel, crème liquide,
moutarde)



Filet de colin sauce crème



Carottes fondantes BIO



Boullghour BIO



Mont Cadi

Fruit de saison



Carottes râpées BIO vinaigrette



Dahl de lentilles et patates
douces



Riz BIO



Yaourt nature et miel



Betteraves ciboulette et l'huile
d'olive et féta



Omelette BIO maison



Frites

Fruit de saison BIO



Tomates BIO à la calabraise



Rôti de dinde sauce calabraise
(Tomate, oignons, persil, ail,
piment doux)



Boulettes de lentilles et sarrasin
sauce calabraise

Orecchiette alle cime di rapa
(Brocolis, huile d'olive, piment
doux, ail)



Tiramisu



Filet de colin sauce brunoise



Haricot beurre



semoule BIO



Emmental



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. * Un tour en Italie



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Bullion

Menu du 30 septembre au 4 octobre 2024



Lundi

Rôti de bœuf HVE sauce tartare



Omelette



Poêlée de patates douce et butternut



Munster AOP



Fruit de saison BIO



Mardi

Salade verte, chou blanc BIO et maïs vinaigrette



Sauté de veau au jus



Filet de colin sauce crème

Semoule BIO



Compote pomme banane BIO



Mercredi

Carottes BIO râpées vinaigrette et dés d'emmental



Steak haché BIO au jus



Pavé de poireaux et sarrasin et ketchup

Coquillettes BIO et fromage



Julienne de légume

Petit suisse nature et sucre



Jeudi

Filet de lieu sauce provençale



Brocolis



Pommes de terre vapeur

Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Vendredi

Omelette BIO maison



Riz BIO



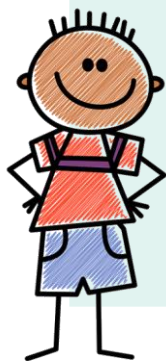
Haricots verts persillés



Coulommiers



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 7 au 11 Octobre 2024



Lundi

Filet de colin sauce aurore



Epinards béchamel



Blé BIO



Emmental



Fruit de saison BIO



Mardi



Salade verte et dés de mimolette



Légumes à l'orientale

(Courge butternut, carottes BIO, pois chiche, tomate, navet)



Semoule BIO



Gâteau aux pommes



Mercredi

Sauté de veau BIO sauce miel



Filet de lieu sauce miel



Petit pois carotte

Pont l'évêque AOP



Fruit de saison BIO



Jeudi

Céleri BIO rémoulade



Petit salé



Saucisse de volaille



Aiguillettes de blé carotte

Lentilles, carottes BIO et pommes de terre



Petit nature et miel



Vendredi

Egrené de bœuf BIO bolognaise



Egrené de soja BIO bolognaise

Farfalles BIO et emmental râpé

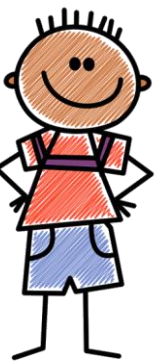


Chou-fleur

Munster 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 14 au 18 octobre 2024

Les papilles en folie : Les nutriments



Mercredi



Les glucides

Carottes râpées BIO au jus d'orange et bûche de lait mélanger



Rôti de veau BIO froid et ketchup



Omelette et ketchup



Haricots blancs à la tomate

Haricots beurrés persillés

Raisin



Les protéines

Curry de lentilles



Riz BIO



Saint Nectaire AOP



Banane BIO



Végétarien

Endives vinaigrette et croûtons



Rôti de dinde au jus

Filet de poisson pané et citron



Haricots verts



Pomme de terre vapeur

Yaourt nature et sucre



Guacamole et toast

Filet de lieu sauce crème



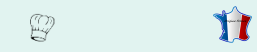
Blé BIO



brocolis à l'huile d'olive



Gâteau au chocolat maison



Les fibres

Velouté de poireaux



Steack haché BIO au jus

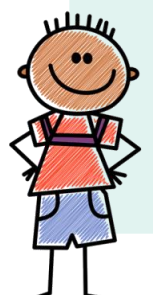
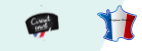


Pavé de lentilles sarrasin

Coquillettes BIO 1/2 complètes et fromage râpé



Prunes



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 21 au 25 octobre 2024



Lundi *Végétarien*

Salade verte et dés d'emmental



Hachis parmentier de lentilles



Yaourt nature et sucre



Mardi

Soupe de lentille corail et butternut



Rôti de bœuf HVE sauce aux oignons



Pavé poireaux sarrasin sauce aux oignons



Chou-fleur béchamel



Penne BIO et fromage râpé



Fruit de saison BIO



Mercredi

Carottes BIO râpées vinaigrette et dés mimolette vinaigrette



Sauté de porc sauce diable (Béchamel, crème liquide, moutarde)



Sauté de dinde sauce diable



Filet de lieu MSC sauce tomate



Haricots beurre



Blé BIO



Semoule au lait

Jeudi

Salade verte et tomate



Burger party (steak haché BIO)



Fish burger party (filet de colin pané MSC)



Frites

Cheddar

Fruit de saison BIO



Vendredi

Filet de lieu sauce Napolitaine (Tomate, basilic, huile d'olive, olive noire)



Semoule BIO



Julienne de légumes

Camembert



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 28 octobre au 1^{er} novembre 2024



Lundi

Céleri BIO rémoulade



Sauté veau sauce normande



Filet de colin MSC sauce oseille



Brocolis



Riz BIO

Fromage blanc nature et miel



Mardi

Cake à l'emmental



Marmite de cabillaud MSC sauce crème



Carottes fondantes BIO



Boullghour BIO



Fruit de saison BIO



Mercredi



Velouté de céleri BIO



Pizza margarita



Coulommiers



Fruit de saison BIO



Salade d'automne aux agrumes
(Mâche, carottes BIO, mandarine)



Bolognaise de bœuf BIO à la sauce tomate



Boulettes de lentilles et sarrasin sauce tomate



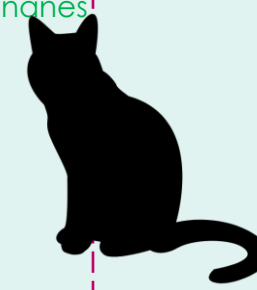
Tortis BIO et emmental râpée



Compote de pomme bananes BIO



Vendredi



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.