

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 4 au 8 novembre 2024



Vendredi *Végétarien*

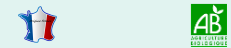
Coleslaw BIO



Omelette BIO maison



Haricots verts et semoule BIO



Fruit de saison BIO



2

QUADRATURE RESTAURATION

Jeudi

Carottes râpées BIO vinaigrette
au miel



Pizza aux lardons de volailles



Pizza Margarita



Salade verte vinaigrette

Yaourt nature BIO



Mercredi

Salade de pâtes BIO, maïs et
mozzarella



Steak haché BIO au jus



Pavé poireau sarrasin au jus



Epinards béchamel



Riz BIO



Fruit de saison BIO



Mardi

Blanquette de cabillaud MSC
sauce crème



Blé BIO et brocolis



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Lundi

Radis BIO beurre



Sauté de veau sauce
provençale



Filet de lieu sauce tomate



Poêlée de butternut



Pommes de terre ail et persil



Compote de pomme banane
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 11 au 15 novembre 2024

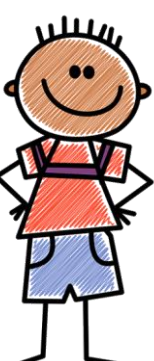
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi *Végétarien*

Vendredi



Salade verte vinaigrette et dés de mimolette



Risotto de coquillettes semi-complètes BIO au fromage



Compote de pomme BIO



Velouté de carottes BIO



Carbonnade flamande (sauté de bœuf LR)



Filet de colin sauce crème



Frites

Fruit de saison BIO



Céleri BIO rémoulade



Curry de haricots rouge sauce curry coco



Riz BIO



Fromage blanc nature et miel



Filet de lieu frais sauce aneth



Poêlée d'antan (carottes BIO, navets, pains) et pomme de terre vapeur



Pont l'Evêque 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 18 au 22 novembre 2024



Lundi



Mardi

Mercredi

Un giro in Italia*

Jeudi

Vendredi

Radis BIO et beurre



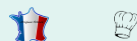
Dahl de patates douces



Riz BIO



Flan pâtissier maison



Rôti de bœuf BIO sauce
moutarde curry



Omelette

Petits pois carotte



Yaourt nature BIO et confiture



Fruit de saison BIO

Filet de lieu MSC sauce aurore



Brocolis

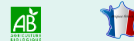


Blé BIO



Gouda

Fruit de saison BIO



La Sardaigne



Foccacia et rici à la ciboulette

Betterave vinaigrette et maïs



Malloreddus alla campidanese
(*gnocchetti* BIO, égrené de porc, sauce :
tomate, oignon, basilic et parmesan)



Malloreddus alla campidanese
(*gnocchetti* BIO, lardon de dinde, sauce :
tomate, oignon, basilic et parmesan)

Egrené de soja BIO sauce
campidanese



Orange BIO



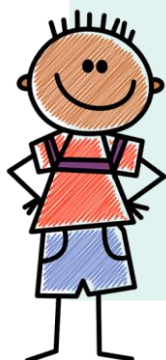
Rôti de dinde au jus



Pomme de terre vapeur et
poêlée de butternut ail et persil



Fromage blanc



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



Ville de Bullion

Menu du 25 au 29 novembre 2024



Lundi



Céleri BIO vinaigrette et des
d'emmental



Légumes à l'orientale



Semoule BIO



Tiramisu spéculos



Mardi

Goulash de bœuf BIO



Filet de colin sauce aurore



Carottes BIO fondantes



Boulghour BIO



Tomme blanche



Fruit de saison BIO



Mercredi

Egrené de bœuf BIO bolognaise



Penne BIO à la tomate



Penne BIO et fromage râpé



Munster AOP



Fruit de saison BIO



Jeudi

Potage de légumes frais BIO



Sauté de poulet BIO à la crème
d'ail



Pavé de poireaux sarrasin à la
crème d'ail

Haricots verts



Fruit de saison BIO



Vendredi

Salade iceberg vinaigrette et
fêta



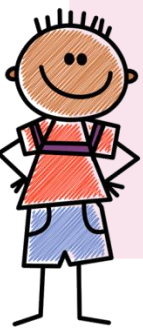
Marmite d'Eglefin



Riz BIO



Compote pomme 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 2 au 6 décembre 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Sauté de veau sauce marengo

Filet de lieu sauce tomate

Carottes BIO fondantes

Pommes de terre ail et persil

Saint Nectaire AOP

Fruit de saison BIO

Potage parmentier (pommes de terre)

Coquillettes BIO sauce fromagère

Fruit de saison BIO

Chou blanc BIO rémoulade

Filet de colin MSC sauce citron

Semoule BIO

Haricots beurre

Compote de pomme fraise BIO

Salade verte vinaigrette et mozza

Omelette maison BIO

Blé BIO aux petits légumes

Fruit de saison BIO

Rôti de porc au jus

Rôti de dinde au jus
Boulettes de lentilles et sarrasin

Riz BIO

Brunoise de légume

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.





Ville de Bullion

Menu du 9 au 13 décembre 2024



Lundi

Végétarien

Carottes râpées BIO
vinaigrette à la ciboulette



Chili sin carne



Riz BIO



Yaourt nature BIO



Mardi

Velouté de patate douce et
carottes BIO



Gratin de penne BIO et
saumon ASC
Emmental râpé



Fruit de saison BIO



Mercredi

Rôti de bœuf BIO sauce
échalotte



Omelette



Brocolis



Pommes de terre



Carré de l'est



Fruit de saison BIO



Jeudi

Rôti de dinde au jus



Filet de lieu sauce crème



Butternut ail et persil et
Boulghour BIO



Saint Nectaire



Fruit de saison BIO



Vendredi

Salade verte et mimolette



Pilon poulet BIO sauce
barbecue



Boulettes de lentilles et
sarrasin sauce barbecue



Frites

Gâteau aux pommes



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 décembre 2024



Lundi

Coleslaw BIO



Filet de lieu MSC sauce oseille



Semoule BIO



Yaourt nature BIO



Végétarien

Mardi

Velouté de potiron



Dahl de lentilles



Riz BIO



Fruit de saison BIO



Mercredi

Salade verte et maïs vinaigrette



Sauté de veau sauce épices



Filet de colin sauce épice



Carottes BIO fondantes



Blé BIO



Petit suisse nature et confiture



Jeudi
Repas de fin d'année



Vendredi

Radis BIO et beurre



Sauté de porc au jus



Sauté de dinde au jus
Boulette lentille au jus



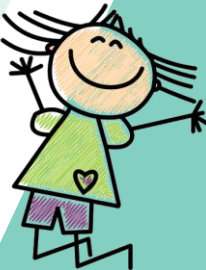
Brocolis



Pomme de terre au jus



Compote de pomme 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 30 décembre 2024 au 3 janvier 2025



Lundi

Coleslaw BIO



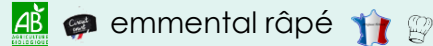
Rôti de bœuf HVE sauce miel



Filet de colin sauce crème



Carottes BIO fondantes et
emmental râpé



Semoule BIO



Fromage blanc nature et
confiture



Mardi

Feuilleté chèvre miel



Filet de lieu MSC sauce curry
coco



Chou-fleur béchamel



Coquillettes BIO



Fruit de saison BIO



Mercredi



Jeudi

Potage Essaü
(Lentilles, pommes de terre, crème
liquide)



Omelette BIO maison



Epinard béchamel



Blé BIO



Fruit de saison BIO



Vendredi

Tartiflette aux lardons de porc



Tartiflette aux lardons de
dinde



Tartiflette au fromage



Salade verte vinaigrette

Yaourt nature



Compote de pomme
banane 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.

