

# 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 28 avril au 2 mai 2025



## Lundi

Rôti de veau sauce Normande



Filet de colin sauce crème



Brocolis BIO



Blé BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



## Mardi



Coleslaw BIO



Gnochettis BIO aux pois cassés  
sauce pesto et emmental râpé



Gâteau ardéchois maison  
(crème de marron)



## Mercredi

Feuilleté chèvre miel



Filet de lieu MSC sauce aurore



Haricots verts persillés



Pommes de terre



Fruit de saison BIO



## Jeudi

Férié

## Vendredi

Tomates BIO et mozzarella  
vinaigrette



Rôti de bœuf au jus



Omelette



Petit pois carotte

Fromage blanc 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.



# Ville de Bullion

Menu du 5 au 9 mai 2025



## Lundi

Salade verte vinaigrette et dés de mimolette

Marmite d'Eglefin MSC



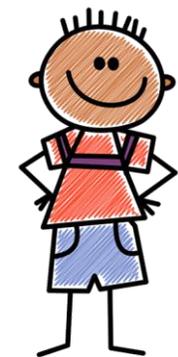
Semoule BIO



Haricots verts



Petit suisse nature BIO et confiture



## Mardi

Salade de penne BIO au pesto et mozzarella



Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons



Pané végétarien épinard emmental

Courgettes BIO persillées



Pommes de terre vapeur



Fruit de saison BIO



## Mercredi



Carottes râpées BIO vinaigrette



Omelette BIO maison



Frites et ketchup

Yaourt nature BIO et sucre de cannes BIO



## Jeudi

Férié

## Vendredi

Filet de colin MSC et citron



Riz 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.



# Ville de Bullion

Menu du 12 au 16 mai 2025

*Un giro in Italia\**

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Végétarien

Végétarien

Salade mexicaine  
(Haricots rouges)



Gratin de pommes de terre et  
épinards béchamel



Fruit de saison BIO



Salade Sicilienne  
(Salade verte, olives vertes, oignon,  
thym, tomates, thon et vinaigrette  
balsamique)



Filet de lieu sauce MSC  
Sicilienne  
(Tomates cerises, sauce tomate,  
capres, olives noires, huile d'olive)



Fusillis BIO aux brocolis BIO,  
huile d'olive et parmesan



Gâteau au citron et aux  
amandes



Rôti de bœuf HVE sauce  
tartare



Boulettes de sarrasin et lentilles

Carottes épicées BIO



Boulghour BIO



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Tomate BIO et féta vinaigrette  
au basilic



Rôti de porc LR



Rôti de dinde



Omelette



Pommes de terre vapeur



Julienne de légumes

Fruit de saison BIO



Concombre BIO et dés  
d'emmental sauce bulgare



Chili sin carne



Riz BIO

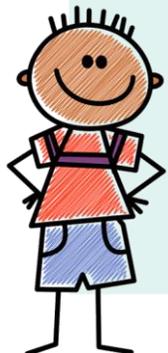


Fromage blanc nature BIO et  
confiture



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. \* Un tour en Italie



# Ville de Bullion

Menu du 19 au 23 mai 2025



## Lundi

Rôti de veau BIO sauce  
fromage blanc curry



Filet de lieu MSC sauce  
fromage blanc curry



Potatoes

Gouda

Fruit de saison BIO



## Mardi



Salade verte vinaigrette et  
mimolette



Curry de lentilles



Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre de  
cannes BIO



## Mercredi

Sauté de poulet BIO sauce  
crème ciboulette



Pané poireaux sarrasin sauce  
crème ciboulette



Ratatouille BIO



Semoule BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



## Jeudi

Concombres BIO et mozzarella  
vinaigrette



Egrené de bœuf BIO  
bolognaise



Bolognaise végétarienne  
(lentilles et carottes BIO, sauce  
tomate)



Pennes BIO et emmental râpé



Fruit de saison



## Vendredi

Filet de lieu frais MSC sauce  
oseille



Brocolis BIO



Pommes de terre ail et persil



Fromage blanc nature BIO et  
confiture



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 26 au 30 mai 2025



Lundi

Blanquette de cabillaud MSC



Blé BIO aux petits légumes



Saint Paulin



Fruit de saison BIO



Mardi *Végétarien*



Hachis végétarien de lentilles  
(Pommes de terre et patate douce)



Salade verte vinaigrette



Coulommiers



Pastèque BIO



Mercredi

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



Sauté de bœuf HVE sauce paprika et fromage blanc



Boulettes de lentilles et sarrasin sauce paprika et fromage blanc



Haricots beurres persillés



Riz BIO



Brownies et crème anglaise



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.



# Ville de Bullion

Menu du 2 au 6 juin 2025



## Lundi

Salade de fusillis BIO à l'orientale

(Fusillis BIO, tomate, raisin sec, pois chiche)



Rôti de porc LR BBC et mayonnaise



Rôti de dinde et mayonnaise



Filet de colin MSC sauce crème



Courgettes BIO persillées



Pommes de terre



Fruit de saison



## Mardi

Sauté de bœuf BIO sauce aux oignons



Pané végétarien épinards et emmental

Carottes BIO fondantes



Riz BIO



Carré de l'est



Melon BIO



## Mercredi

Filet de lieu MSC sauce aurore



Semoule BIO



Julienne de légumes

Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



## Jeudi

Tomate BIO vinaigrette



Steak haché BIO



Filet de colin MSC sauce citron



Coquillettes BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre de cannes BIO



## Vendredi

Végétarien

Salade verte vinaigrette et croûtons



Omelette



Epinards béchamel



Blé BIO



Gâteaux 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.



QUADRATURE RESTAURATION

# Ville de Bullion

Menu du 9 au 13 juin 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi



Férié

Pastèque BIO



Marmite d'Eglefin MSC sauce  
oseille



Ratatouille BIO



Pommes de terre



Yaourt nature BIO et confiture



Brandade de saumon ASC



Salade verte vinaigrette



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Concombres BIO sauce  
bulgare



Egrené végétarien BIO sauce  
bolognaise  
(pois féverolles)



Fusillis BIO et emmental râpé



Fromage blanc nature BIO et  
sucre de cannes BIO



Rôti de bœuf RAV sauce javar



Boulettes de lentilles et sarrasin  
sauce javar



Choux de Bruxelles à la crème



Riz 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.



# Ville de Bullion

Menu du 16 au 20 juin 2025



Lundi

 **Végétarien**

Feuilleté au fromage

Légumes à l'orientale  
(Courgettes BIO, carottes BIO, navet, épices couscous, oignons)



Semoule BIO



Fruit de saison



Mardi

Salade de penne BIO au pesto



Sauté de veau BIO sauce moutarde



Omelette



Haricots verts persillées



Pommes de terre



Fruit de saison BIO



Mercredi

Melon BIO



Boulettes de bœuf BIO sauce aux épices



Boulettes de lentilles et sarrasin sauce aux épices



Blé BIO aux petits légumes



Petit suisse nature BIO et confiture



**Un giro in Italia\***  
*Le Piémont et la Lombardie*

Tomate BIO basilic, mozzarella et vinaigrette balsamique



Escalope de dinde Viennoise sauce tomate



Croc fromage sauce tomate



Riz BIO façon Milanaise



Gâteau aux raisins secs (sucre glace)



Vendredi

Filet de colin MSC sauce curry fromage blanc



Petit pois carotte

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.



QUADRATURE RESTAURATION

# Ville de Bullion

Menu du 23 au 27 juin 2025



## Lundi

Rôti de bœuf RAV et sauce tartare



Boulettes sarrasin lentilles

Ratatouille BIO



Semoule BIO



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



## Mardi

Gratin de penne BIO au saumon ASC et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre de cannes BIO



Pastèque BIO



## Mercredi

Salade verte et croûtons

Sauté de poulet BIO sauce Napolitaine



Pané végétarien sauce tomate



Chou-fleur béchamel



Pommes de terre



Fromage nature BIO et confiture



## Jeudi



Quiche courgette chèvre



Riz BIO cantonais végétarien  
(Riz BIO, petits pois, omelette, oignons)



Carottes BIO fondantes



Fruit de saison



## Vendredi

Concombres BIO sauce bulgare



Filet de lieu MSC sauce citron



Brocolis BIO



Blé 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 30 juin au 4 juillet 2025



## Lundi

Melon BIO



Carbonara de porc



Carobara de dinde



Bolognaise végétarienne de lentilles et carottes



Fusillis BIO et emmental râpé



Tiramisu au spéculoos



## Mardi *Végétarien*



Hachis végétarien BIO  
*(égrené de pois féverolles)*



Salade verte vinaigrette



Yaourt nature BIO et sucre de cannes



Fruit de saison BIO



## Mercredi

Rôti de veau et mayonnaise



Omelette



Epinards à la crème



Riz BIO



Camembert



Fruit de saison BIO



## Jeudi

Tomates BIO et emmental vinaigrette



Blanquette de cabillaud MSC



Courgettes persillées BIO



Semoule BIO



Fruit de saison



## Vendredi

Hot dog party  
*(Saucisse de volaille)*



Ketchup

Hot dog party  
*(poisson pané)*



Frites et mayonnaise



Cheddar



Pastèque 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.