

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Origine France



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine Contrôlée



Viande origine France



Circuit court



MSC : pêche durable



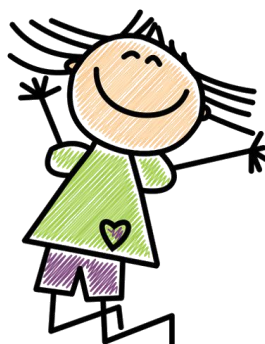
Label Rouge



Bleu Blanc Cœur



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



Ville de Bullion

Menu du 1 au 5 septembre 2025



Lundi



Melon BIO



Egrené végétarien BIO sauce bolognaise
(Pois et fèves)



Pennes BIO et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre de cannes BIO



Mardi

Salade de pommes de terre vinaigrette et fêta



Sauté de bœuf BIO sauce Normande
(Champignons, échalotte, crème liquide)



Pavé végétarien épinard et emmental

Haricots verts persillés



Semoule BIO



Fruit de saison



Mercredi

Salade verte et emmental vinaigrette maison



Filet de colin MSC sauce oseille
(Béchamel, crème liquide, oseille)



Carottes BIO fondantes



Pommes de terre



Compote de pomme fraise BIO



Vive la rentrée!

Jeudi



Tomate HVE et mozzarella vinaigrette balsamique



Steak haché BIO au jus



Boulettes sarrasin et lentilles au jus



Frites

Brownies



Vendredi

Filet de poisson pané MSC et citron



Riz BIO



Brocolis



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 8 au 12 septembre 2025



Lundi

Sauté de dinde BIO sauce
crème ciboulette



Pavé végétarien sarrasin et
poireaux

Semoule BIO



Julienne de légumes

Camembert



Pastèque BIO



Mardi

Filet de lieu MSC sauce
Napolitaine
(Sauce tomate, olive, basilic)



Blé BIO



Carottes BIO fondantes



Yaourt nature BIO et confiture



Fruit de saison



Mercredi

Rôti de veau sauce fromage
blanc curry



Omelette BIO maison



Haricots beurres persillés



Pommes de terre vapeur



Petit suisse nature BIO et sucre
de cannes BIO



Fruit de saison BIO



Jeudi

Rôti de dinde



Filet de colin MSC sauce citron



Courgettes BIO à la Provençale



Riz BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Vendredi

Carottes BIO râpées vinaigrette



Hachis végétarien de lentilles



Salade verte vinaigrette



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 15 au 19 septembre 2025



Lundi

Tomates HVE et emmental vinaigrette



Gratin de penne BIO au saumon
ASC



Petit suisse BIO et sucre de cannes BIO



Mardi

Végétarien



Melon BIO



Omelette BIO maison



Duo de brocolis BIO et choux fleurs



Pommes de terre



Yaourt nature BIO et sucre de cannes BIO



Mercredi

Rôti de dinde sauce barbecue
(Sauce tomate, sauce barbecue, ail et herbes de Provence)



Boulettes sarrasin et lentilles sauce barbecue



Boulghour BIO



Carottes BIO fondante



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur

Jeudi

Daube de bœuf HVE
Provençale
(Bœuf sauté, carottes, champignons, oignons, ail, tomate)



Filet de colin MSC sauce provençale



Riz BIO



Ratatouille BIO



Buchette de chèvre

Abricot



Vendredi

Concombres BIO vinaigrette



Filet de colin MSC et citron



Petits pois carotte



Ile flottante



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.



Vendredi




A simple, cartoonish drawing of a young boy. He has a round, orange face with a wide, happy smile showing two small teeth. His hair is represented by several short, black, spiky lines on top of his head. He has two small, dark eyes. He is wearing an orange, short-sleeved shirt with a dark purple or black collar and a pair of blue shorts. He is standing with his hands on his hips, and his legs are simple black lines. The background is a light pink color.



Ville de Bullion

Menu du 29 septembre au 3 octobre 2025



Lundi

Filet de lieu MSC sauce crème



Haricots verts persillés



Pommes de terre



Cantal AOP



Fruit de saison BIO



Mardi

Végétarien



Carottes râpées BIO vinaigrette



Chili sin carné
(Haricots rouges épices chili)



Riz BIO



Fromage blanc nature BIO et confiture



Mercredi

Chou blanc BIO vinaigrette



Rôti de veau au jus



Pavé végétarien épinard et emmental

Coquillettes et emmental râpé



Yaourt nature BIO et sucre de cannes BIO



Jeudi

Filet de poisson pané MSC et citron



Potatoes et ketchup

Carré de l'Est



Fruit de saison BIO



Vendredi

Salade verte et mimolette vinaigrette



Boulettes de bœuf BIO sauce aux épices



Boulettes de sarrasin et lentilles sauce aux épices



Carottes BIO jaune et orange



Blé BIO



Flan Pâtissier



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 octobre 2025



Lundi

Sauté de bœuf BIO sauce
chasseur



Filet de colin MSC sauce citron



Petit pois carotte



Semoule BIO



Munster AOP



Fruit de saison BIO



Mardi

Salade verte et fêta vinaigrette



Rôti de porc LR BBC sauce
moutarde



Rôti de dinde sauce moutarde



Pané végétarien épinard et
emmental

Lentilles au jus



Fromage blanc BIO nature et
confiture



Mercredi

Marmite d' Eglefin sauce crème



Blé BIO



Petit suisse nature BIO et sucre de
cannes



Fruit de saison BIO



Jeudi  **Végétarien**

Carottes râpées BIO vinaigrette



Omelette BIO maison



Epinards à la crème



Fusillis BIO



Yaourt nature BIO et confiture



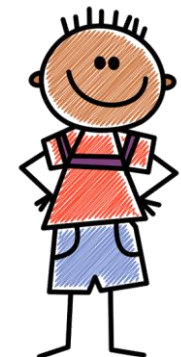
Betteraves vinaigrette



Gratin de brocolis et pommes de
terre
(Béchamel et emmental râpé)



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 13 au 17 octobre 2025

Les papilles en folie : Le pain



Lundi

Pain tradition

Macaronis BIO and cheese à la crème de butternut



Salade iceberg sauce fromage blanc ciboulette



Sauté de veau BIO sauce crème ciboulette



Filet de colin MSC sauce crème ciboulette

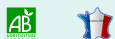


Quinoa BIO



Julienne de légume

Fromage blanc nature BIO et sucre de cannes BIO



Fruit de saison BIO



Mardi

Pain Pita



Mercredi

Pain Hot dog

Coleslaw BIO



Saucisse de volaille



Poisson pané MSC



Frites

Cheddar

Compote de pomme BIO



Jeudi

Pain Focaccia

Ricotta et focaccia



Filet de lieu frais MSC sauce Sicilienne



Brocolis BIO



Tarte au chocolat



Vendredi

Pain Tortilla

Guacamole



Egrené de bœuf BIO à la mexicaine



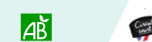
Egrené de pois féveroles BIO à la Mexicaine



Riz BIO et emmental râpé



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 20 au 24 octobre 2025



Lundi

Filet de colin MSC sauce oseille



Haricots beurres persillés



Petit moulé



Fruit de saison BIO



Mardi

Carottes BIO râpées vinaigrette et fêta



Rôti de bœuf BIO sauce barbecue



Pané végétarien emmental épinards

Fusillis BIO et emmental râpé



Julienne de légumes

Fromage blanc BIO nature et sucre de cannes BIO



Mercredi

Œuf dur mayonnaise



Filet de poisson pané MSC



Carottes BIO aux épices



Semoule BIO



Yaourt nature BIO et confiture



Jeudi

Salade verte



Burger Party
(Steak haché BIO)



Burger party
(Filet de poisson pané)



Frites et ketchup

Cheddar

Fruit de saison BIO



Vendredi



Chou rouge BIO vinaigrette



Hachis végétarien pois féverole
BIO, purée de pommes de terre
et patate douce



Petit suisse 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.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Bullion

Menu du 27 au 31 octobre 2025



Lundi

Carottes râpées BIO au jus de citron



Rôti de veau sauce Normande



Boulette sarrasin et lentilles sauce Normande



Brocolis BIO et riz BIO



Fromage blanc nature BIO et confiture



Mardi

Chou blanc BIO et maïs vinaigrette



Marmite de saumon sauce crème



Haricots verts persillés



Pommes de terre



Brownies



Mercredi

Velouté de carottes BIO et vache qui rit



Steak haché de bœuf BIO au jus



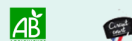
Pavé végétarien sarrasin et poireaux

Blé BIO



Julienne de légumes

Fruit de saison BIO



Jeudi



Pizza aux 3 fromages



Salade verte vinaigrette



Yaourt nature BIO et sucre de cannes BIO



Fruit de saison BIO



Halloween!
Vendredi



Salade verte et mimolette vinaigrette



Omelette BIO maison



Purée de potiron



Petit suisse BIO et sucre



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.