

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 35

Semaine du 28 aout au 1er septembre 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Beignets de poisson +ketchup
				Potatoes + Aioli du chef
				Yaourt nature + sucre
				Pastèque
Produit biologique	Produit locaux	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

GOÛTER					Quadro
					Briquette de lait fraise
					Pomme

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 36

Semaine du 4 au 8 septembre 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI C'est la rentrée !	VENDREDI
		Tomate vinaigrette au vinaigre de xérès	<i>Cocktail de rentrée : Jus d'orange grenadine et chips</i>	
Emincé de dinde sauce provençale	Omelette BIO	Normandin de veau sauce marengo	Nuggets de volaille + ketchup	Poisson meunière MSC et citron
Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce à l'oseille		Boulettes végétariennes sauce barbecue	Médailon de merlu MSC sauce citron	
Haricots verts BIO persillés et blé	Ratatouille et purée de pommes de terre et patate douce	Coquillettes BIO + Emmental râpé et duo de courgettes persillé	Purée	Purée de légumes et pommes de terre rissolées
Coulommiers	Tomme noire IGP	Fromage blanc BIO et sucre	Carré de Liguail	Yaourt vanille de la ferme de Sigy (77) local
Fruits de saison	Compote pomme abricot et petit beurre		Fruits de saison BIO	Gâteau façon Lamington (gâteau australien recouvert de chocolat et noix de coco)
Produit biologique	Produit locaux	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Produit du boulanger

GOÛTER	Baguette et confiture de fraise	Moelleux citron	Pain aux noix et beurre	Gaufre liégeoise	Baguette et barre de chocolat
	Fromage blanc + sucre	Yaourt à boire	Lait chocolat	Yaourt aromatisé	Suisse sucré
	Pomme	Jus d'orange	Compote pomme cassis	Compote pomme coing	Poire

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 37

Semaine du 11 au 15 septembre 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri remoulade		Salade de pommes de terre, maïs, persil vinaigrette		
Bolognaise de lentilles BIO (Plat végétarien) 	 	Rôti de dinde VFR sauce dijonnaise 	Paupiette de veau VFR sauce paprika 	Aiguillettes de poulet sauce tajine
-	Morceaux de colin MSC et riz BIO façon paella	Galette végétarienne	Quenelle nature sauce nuantua	Poisson pané MSC et ketchup
Torsades BIO + Emmental râpé		Petits pois et carottes	Haricots beurre à l'échalote et coquillettes + emmental	Légumes tajine et semoule BIO
Suisse fruité	Bûchette de lait mélangé	Yaourt nature et sucre	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP
	Fruit de saison		Fruits de saison BIO	Fruit de saison BIO
Produit biologique	Produit locaux	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Produit du boulanger

GOÛTER	Plumetis chocolat	Pain et confiture de groseille	Croissant	Barre bretonne	Baguette et beurre
	Lait nature	Yaourt aromatisé	Yaourt à boire	Fromage blanc et sucre	Crème dessert vanille
	Banane	Compote pomme abricot	Nectarine	Jus d'ananas	Compote pomme biscuit

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 38

Semaine du 18 au 22 septembre 2023




Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI Repas couleur verte	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz BIO tomate et maïs vinaigrette			Macédoine mayonnaise	
Waterzoi de poisson MSC	CC Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes (coquillettes BIO) (Plat végétarien)	Rôti de dinde VFR au jus	Sauté de boeuf sauce façon bourguignon	Poisson meunière MSC et citron
		Boulettes végétariennes sauce à l'indienne	Colin MSC sauce dugléré	
Brunoise de légumes	Salade verte vinaigrette	Haricots blancs à la tomate	Purée de pomme de terre et courgettes à l'ail	Chou fleur béchamel et riz de camargue IGP
Fromage blanc nature et sucre	Brie BIO de la ferme de la Tremblaye (78)	Pont l'Eveque AOP	Suisse fruité	Carré de Liqueil
	Raisins blanc	Fruit de saison BIO		Cake du chef au chocolat
Produit biologique	Produit locaux	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Produit du boulanger

GOÛTER	 Pain aux céréales et miel	Barre marbrée	 Baguette et beurre	 Baguette et pâte à tartiner	Gaufre liégeoise
	Flan chocolat	Suisse fruité	Fromage blanc nature + sucre	Lait fraise	Yaourt aromatisé
	Jus de pomme	Poire	Pomme	Compote pomme framboise	Banane

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 39

Semaine du 25 au 29 septembre 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange	Concombre vinaigrette aux fines herbes		Salade de torsades BIO méridionale	
Bolognaise de thon	Gratin de gnocchis de pomme de terre, épinards et emmental BIO	Hachis parmentier de boeuf	Merguez	Emincé de filet de poulet rôti sauce normande
Galette végétarienne	(Plat végétarien)	Brandade de colin MSC	Quenelle de brochet sauce aurore	Filet de colin d'Alaska MSC sauce normande
Pennes BIO et carottes HVE au jus	Salade verte vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Navets persillés et riz de Camargue IGP	Chou-fleur persillé
Fromage blanc nature et sucre	Suisse fruité	Edam BIO		Camembert BIO
		Fruit de saison	Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy (78) local	Crumble pomme spéculos
Produit biologique	Produit locaux	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Produit du boulanger

GOÛTER	Sablé de retz	Baguette et barre de chocolat	Gâteau fourré à la fraise	Pain au chocolat	Baguette et confiture d'abricot
	Fromage blanc aromatisé	Crème dessert caramel	Yaourt à boire aux fruits rouges	Yaourt nature + sucre	Suisse aromatisé
	Compote pomme poire	Kiwi	Prune	Compote pomme	Jus de raisin

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 40

Semaine du 2 au 6 octobre 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI Menu d'automne	JEUDI	VENDREDI
	Pois chiches BIO vinaigrette au ketchup			
Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette (Plat végétarien)	Rôti de boeuf au jus	Aiguillettes de poulet sauce aux champignons	Pavé de colin MSC sauce à l'oseille	Emincé de poulet sauce caramel
Salade verte vinaigrette	Falafels (Plat végétarien)	Poisson blanc meunière MSC + ketchup		Filet de colin d'Alaska MSC sauce ciboulette
Yaourt nature BIO à la vanille	Ratatouille et coquillettes BIO	Purée de pomme de terre et potiron	Riz de Camargue IGP et jardinière de légumes	Semoule BIO et brocolis à l'ail
Fruit de saison	Suisse nature sucré	Munster AOP	Fromage blanc BIO aromatisé	Mimolette
Produit biologique	Produit locaux	Gâteau à la crème et brisures de marron du chef	Fruit de saison	Fruit de saison BIO
		Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Produit du boulanger

GOÛTER	Barre bretonne	Pain de campagne et beurre	Gaufre liégeoise	Baguette et gelée de groseille	Baguette et barre de chocolat
	Suisse fruité	Yaourt aromatisé	Lait chocolat	Flan vanille	Fromage blanc nature et sucre
	Kiwi	Jus d'ananas	Prune	Compote pomme coing	Pomme

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 41

Semaine du 9 au 13 octobre 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI Repas bas carbone	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betterave BIO vinaigrette et maïs déco	Oeuf dur mayonnaise		
Carbonara de dinde (sans porc)	Parmentier de butternut et lentilles vertes BIO (Plat végétarien)	Rôti de porc LR sauce crème	Sauté de boeuf sauce chasseur	Filet de colin MSC sauce citron
Morceaux de colin MSC façon carbonara		Quenelle nature sauce aux oignons	Poisson pané MSC sauce tartare	
Torsades BIO + Emmental râpé et fondue de poireaux	Salade verte vinaigrette	Julienne de légumes et riz de camargue IGP	Haricots verts BIO à l'ail et pommes de terre persillées	Epinards béchamel
Pont l'évêque AOP	Yaourt à l'abricot au lait entier BIO Quart de lait 95 (local)	Yaourt nature + sucre	Brie	Suisse fruité
Fruit de saison BIO			Crème dessert vanille	Compote pomme banane et boudoirs
Produit biologique	Produit locaux	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Produit du boulanger

GOÛTER	Baguette et pâte à tartiner	Pompon chocolat	Croissant	Brioche	Baguette et confiture de fraise
	Yaourt sucré	Fromage blanc aromatisé	Yaourt à boire aux fruits rouges	Suisse fruité	Yaourt nature + sucre
	Compote pomme ananas	Jus d'orange	Pomme	Compote pomme pêche	Banane

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 42

Semaine du 16 au 20 octobre 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI Bienvenue dans le Nord	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées vinaigrette à l'estragon			Chou blanc BIO et dés d'emmental vinaigrette
Paupiette de veau au jus	Bolognaise de boeuf	Sauté de dinde sauce façon carbonnade	Omelette BIO (Plat végétarien)	Médailon de merlu MSC sauce aneth
Nuggets végétariens	Egréné de soja à la napolitaine	Poisson pané MSC + ketchup		
Purée de potiron et pommes de terre	Pennes BIO + Emmental râpé	Potatoes	Petits pois au jus et chou fleur persillé	Riz de Camargue IGP et petits légumes
Camembert BIO	Fromage blanc aromatisé	Yaourt BIO à la vanille	Carré Ligueil	Yaourt nature de la ferme de Viltain (78) + sucre
Fruit de saison		Gâteau du chef aux speculoos	Fruit de saison BIO	
Produit biologique	Produit locaux	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Produit du boulanger

GOÛTER	Barre marbrée	Baguette et confiture d'abricot	Madeleine	Pain aux céréales et miel	Pain et barre de chocolat
	Yaourt nature et sucre	Crème dessert praliné	Lait fraise	Yaourt aromatisé	Suisse fruité
	Kiwi	Compote pomme fraise	Poire	Jus de pomme	Compote pomme biscuit

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 43

Semaine du 23 au 27 octobre 2023 (vacances)

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Fête nationale autrichienne	VENDREDI
			Betterave BIO vinaigrette persillée	
Cordon bleu de dinde	Filet de colin MSC sauce au curcuma	Lasagnes de légumes (Plat végétarien)	Boulettes au boeuf sauce façon goulash	Beignets de calamars
Poisson pané MSC	-		Filet de colin d'Alaska MSC sauce tomate	-
Navets à la tomate	Semoule BIO et haricots plats aux oignons	Salade verte vinaigrette	Pomme de terre cubes rissolées	Epinards béchamel et riz de camargue IGP
Bûchette vache chèvre	Coulommiers	Suisse fruité	Yaourt nature + sucre	Edam BIO
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison BIO	-	Fruit de saison
Produit biologique	Produit locaux	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Produit du boulanger

GOÛTER	Pain au chocolat	Baguette et beurre	Moelleux citron	Pain + confiture de fraise	Petit beurre
	Lait nature	Fromage blanc aromatisé	Yaourt à boire aux fruits jaunes	Suisse aromatisé	Yaourt nature et sucre
	Kiwi	Jus de raisin	Banane	Compote pomme poire	Pomme

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 44

Semaine du 30 octobre au 3 novembre 2023 (vacances)

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI HALLOWEEN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Gratin de gnocchis camembert et thym (Plat végétarien)	Merguez et ketchup	FERIE	Normandin de veau au jus	Pavé de colin MSC sauce moutarde à l'ancienne
Salade verte vinaigrette	Quenelle nature et ketchup		Galette végétarienne	-
Suisse nature BIO + sucre	Purée de Butternut et Pommes de terre		Semoule BIO et brunoise de légumes	Riz de Camargue IGP pilaf et chou fleur béchamel
Fruit de saison BIO	Mimolette		Yaourt aromatisé	Saint Nectaire AOP
Produit biologique	Beignet abricot		Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat au lait
Produit locaux	Produit cuisiné		Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Produit du boulanger

GOÛTER	Pain et miel	Quadro	Baguette et confiture de fraises	Cake aux fruits
	Lait chocolat	Yaourt aromatisé	Suisse fruité	Flan vanille
	Compote pomme	Jus d'orange	Poire	Compote de pomme abricot