

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 02

Semaine du 08 au 12 Janvier 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI (Menu végétarien)	MERCREDI	JEUDI Epiphanie	VENDREDI
	Betteraves BIO vinaigrette à l'huile d'olive			
Blanc de poulet forme aiguillettes sauce brune	Chili sin carne	Saucisse de Strasbourg	Rôti de dinde LR sauce champignons	Filet de colin d'Alaska MSC sauce nantua
Boulettes végétariennes sauce façon tajine		Poisson blanc meunière MSC & Citron	Falafels au jus	
Purée pommes de terre et céleri	Riz de camargue IGP	Chou à choucroute et pomme de terre vapeur	Haricots beurre à l'échalote	Brocolis béchamel Pennes BIO
Saint Nectaire AOP	Suisse fruité	Buchette lait mélange	Yaourt nature de la ferme de Viltain (78) et sucre	Mimolette
Fruits de saison BIO		Fruits de saison BIO	Galette des rois	Fruits 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	Pompon chocolat	Pain complet + confiture de groseille	Sablé de Retz	Baguette + barre de chocolat	Baguette + beurre
	Suisse sucré	Lait chocolaté	Fromage blanc aromatisé	Liégeois vanille	Yaourt nature et sucre
	Poire	Pomme	Jus d'orange	Kiwi	Compote de pommes

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 03

Semaine du 15 au 19 Janvier 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI (Menu végétarien)	JEUDI Bistrot parisien	VENDREDI
	Pain noir			
Potage aux légumes				Taboulé d'hiver (semoule Bio)
Sauté de dinde VFR sauce Tandoori	Jambon blanc LR et ketchup	Nuggets végétariens	Hachis parmentier de boeuf VFR	Médaille de Merlu MSC sauce au cumin
Quenelles nature à la tomate	Galette végétarienne et ketchup	-	Brandade de colin MSC	-
Boullgour	Gratin de chou fleur Ris de Camargue IGP pilaf	Petits pois Navets à la crème	Salade iceberg vinaigrette au balsamique	Brunoise de légumes
Yaourt nature BIO Quart de lait (95) et sucre	Camembert Pur Perche (61) local	Coulommiers	Edam BIO	Yaourt nature local Pur Perche (61) et sucre
	Fruits de saison	Fruits de saison BIO	Moelleux Amandine ERTE (78)	
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 boulanger

























GOÛTER	Pain au chocolat	Baguette	Madeleine	Baguette + pâte à tartiner	Quadro
	Yaourt aromatisé	Emmental	Lait nature	Crème dessert praliné	Suisse fruité
	Jus de pomme	Compote pomme bananes	Orange	Pomme	Jus de raisin

Menus des écoles et des accueils de Loisirs




Semaine 04

Semaine du 22 au 26 Janvier 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI (Menu végétarien)	MERCREDI	JEUDI Hot Dog Party	VENDREDI
				Betteraves BIO vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 
Émincé de filet de poulet sauce paprika 	Omelette (MEA) du chef 	Rôti de porc LR sauce brune 	Pain hot dog, Saucisse de strasbourg, ketchup	Filet de colin d'Alaska MSC sauce citron 
Beignets de calamar à la romaine sauce tartare 	-	Boulettes végétariennes sauce tomate 	Pain hot dog, beignet de poisson et ketchup	-
Haricots beurre persillés Blé pilaf 	Purée de pomme de terre et carotte 	Julienne de légumes Riz de Camargue IGP pilaf 	Frites au four	Mélange de pommes de terre et épinards béchamel 
Tomme Noire IGP 	Coulommiers	Buchette lait mélange	Mimolette	Suisse fruité
Fruits de saison BIO 	Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy (77) 	Fruits de saison BIO 	Compote pomme cassis et petit beurre	
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	 Baguette + confiture d'abricot	Gauffre liégeoise	Plumetis vanille	 Pain aux céréales	 Baguette + beurre
	Lair fraise	Yaourt nature et sucre	Suisse sucré	Chantailou ail et fines herbes	Fromage blanc aromatisé
	Poire	Jus d'orange	Pomme	Kiwi	Compote pomme abricot

Menus des écoles et des accueils de Loisirs


Semaine 05




Semaine du 29 Janvier au 02 Février 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI (Menu végétarien)	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Chandeleur
Pain aux noix				
	 Potage de Potiron			
 Haut de cuisse de poulet rôti VFR au jus 	 Poisson pané 100% filet MSC	 Sauté de porc VFR sauce crème 	 Boulettes au boeuf sauce façon bourguignon 	Blanc de poulet forme aiguillette sauce colombo 
Galette végétarienne	-	 Filet de colin d'Alaska MSC sauce armoricaine 	Falafels au jus 	Morceaux de colin MSC sauce colombo 
 Haricots plats aux oignons	 Gratin de pommes de terre et chou fleur	Semoule BIO  Petits pois 	Mélange de carottes et navets 	Riz de Camargue IGP pilaf 
 Gouda BIO	Suisse sucré	Yaourt aromatisé	 Camembert BIO	Tomme blanche Pur Perche (61) 
Fruits de saison		Fruits de saison	 Fruits de saison BIO	Crêpe nature
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 boulanger 

GOÛTER	 Croissant	 Baguette	Petit beurre	Quatre quart	 Baguette + miel
	Fromage blanc nature et sucre	Vache picon	Yaourt à boire à la fraise	Flan vanille	Suisse aromatisé
	Orange	Compote pomme-poire	Poire	Jus d'ananas	Compote pomme

Menus des écoles et des accueils de Loisirs


Semaine 06




Semaine du 05 au 09 Février 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI (Menu végétarien)	MERCREDI Repas du monde - Asie	JEUDI	VENDREDI
			Potage épinards vache qui rit BIO	
Morceaux de colin MSC sauce huile d'olive et dés de tomate		Sauté de boeuf VFR sauce shoyu	Émincé de cuisse de poulet sauce chasseur	Saucisse fumée
	Parmentier de Butternut à l'égréné végétal de fèves et pois Bio	Boulettes végétarienne sauce paprika	Quennelle nature sauce crème	Filet de colin MSC sauce aurore
Mélange de pommes de terre et chou fleur béchamel		Riz Cantonnais	Haricots beurre	Lentilles BIO
Bûchette lait mélangé	Cantal AOP	Suisse sucré		Carré ligueil
Fruit de saison régional	Fruits de saison BIO	Cake du chef à la noix de coco	Crème dessert au chocolat Pur Perche (61)	Fruits 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 boulanger 

GOÛTER	 Pain complet + barre de chocolat	 Baguette + confiture de fraise	Moelleux citron	Brioche	 Baguette+beurre
	Crème dessert caramel	Lait chocolat	Yaourt aromatisé	Flan nappé caramel	Fromage blanc sucré
	Jus d'ananas	Compote pomme pruneaux	Poire	Clémentine	Compote pomme coing

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 07

Semaine du 12 au 16 Février 2024 (Vacances)

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI Mardi gras	MERCREDI (Menu végétarien)	JEUDI	VENDREDI
				<i>Pain de campagne</i>
Paupiette de Veau VFR sauce napolitaine	Poisson blanc meunière MSC & Citron	Tortillas de pomme de terre	Lasagnes de boeuf VFR	Boulettes à l'agneau sauce curry
Falafels au jus	-	-	Lasagnes de légumes	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux oignons
Riz de Camargue IGP pilaf Carottes HVE	Haricots verts Bio persillés	Salade verte vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette au Xérès	Semoule Bio Brocolis persillés
Saint - Nectaire AOP	Yaourt nature et sucre	Emmental	Suisse fruité	Edam Bio
Fruits de saison	Beignet chocolat noisette	Fruits de saison	Fruits de saison BIO	Fruits de saison BIO régional
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 boulanger

GOÛTER	Baguette + miel	Petit beurre	Brioche	Baguette + pâte à tartiner	Pain au chocolat
	Suisse sucré	Lait chocolaté	Yaourt à boire fraise	Liégeois vanille	Yaourt nature et sucre
	Jus de raisin	Clémentine	Compote pomme banane	Pomme	Jus d'orange

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 08

Semaine du 19 au 23 Février 2024 (Vacances)

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI Raclette party	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI (Menu Végétarien)
	Rosette et cornichons S/V : Oeuf dur mayonnaise	Velouté de poireaux		
Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux herbes	Jambon blanc	Cordon bleu de dinde VFR et ketchup	Boulettes à l'agneau sauce tomate	Omelette du chef aux fines herbes (MEA)
-	Galette végétarienne	Poisson pané 100% filet MSC et ketchup	Boulettes végétariennes sauce arrabiata	-
Riz de Camargue IGP aux petits légumes	Gratin de pomme de terre au fromage façon raclette	Chou fleur échalote Semoule BIO	Coquillettes BIO et emmental BIO râpé Légumes couscous	Mélange de pommes de terre et épinards béchamel
Vache qui rit BIO	Yaourt nature et sucre	Suisse fruité	Mimolette	Carré ligueil
Mousse au chocolat au lait			Fruits de saison BIO	Fruits 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 boulanger

GOÛTER	Sablé de retz	Baguette	Baguette + beurre	Madeleine	Pain aux céréales + gelée de groseille
	Lait fraise	Gouda	Yaourt à boire aux fruits jaunes	Suisse fruité	Flan chocolat
	Poire	Pomme	Banane	Jus de pamplemousse	Compote pomme coing

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 09

Semaine du 26 Février au 01 Mars 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas d'hiver	VENDREDI (Menu végétarien)
		<i>Pain complet</i>		
	Carottes râpées régionales vinaigrette au citron			
Paupiette de veau VFR sauce aux pruneaux	Poisson blanc meunière MSC et citron	Bolognaise de Boeuf VFR	Saucisse Fumée VFR	Lentilles BIO à l'indienne
Quenelle nature sauce crème	-	Bolognaise de thon	Galette végétarienne	-
Julienne de légumes Semoule BIO	Purée de pomme de terre	Torsades BIO et emmental BIO râpé	Légumes potée (carottes, chou, navets et pdt)	Riz de Camargue IGP
Tomme Noire IGP	Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)	Brie Bio de la Ferme de la Tremblay (28)	Gouda BIO	Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison		Fruit de saison	Cake à la carotte	Eclair 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 boulanger

GOÛTER	Barre marbrée	Baguette	Cake aux fruits	Baguette+ barre de chocolat	Croissant
	Flan vanille	Chantailou ail et fines herbes	Yaourt à boire à la fraise	Yaourt nature et sucre	Lait nature
	Compote pomme poire	Jus d'orange	Kiwi	Banane	Compote pomme fruit de la passion

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 10

Semaine du 04 au 08 Mars 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI (Menu végétarien)	JEUDI	VENDREDI Repas vendéen
			Potage de petits pois	
Beignets de calamar à la romaine sauce tartare	Rôti de boeuf VFR et ketchup	Riz de Carmargue IGP, potiron et emmental façon risotto	Tartiflette aux dès de dinde	Sauté de porc VFR sauce au thym
	Boulettes végétariennes sauce à l'indienne		Gratin de pomme de terre au fromage à tartiflette	Morceaux de colin MSC sauce au thym
Gratin de pommes de terre et poireaux béchamel	Pennes BIO et emmental BIO râpé		Salade verte BIO vinaigrette à l'orange	Haricots Lingot du Nord LR
Suisse fruité	Saint Paulin	Cantal AOP	Yaourt aromatisé	Tomme blanche
Fruit de saison régional	Fruit de saison	Fruit de saison BIO		Tarte au flan cannelle vanille
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 boulanger

GOÛTER	Baguette + beurre	Pain complet + miel	Pain au lait	Délichoc	Baguette + confiture d'abricot
	Yaourt à boire aux fruits jaunes	Crème dessert vanille	Lait fraise	Suisse fruité	Flan chocolat
	Compote pomme framboise	Jus de raisin	Poire	Banane	Orange