

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 1

Semaine du 02 au 06 Janvier 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Epiphanie
		Salade verte BIO vinaigrette		Potage BIO façon cultivateur	
		Brandade de poisson MSC	Moelleux de boeuf sauce aux oignons	Nuggets végétariens et ketchup	Filet de colin MSC sauce façon blanquette et Citron
			Poêlée de légumes	Petits pois au jus	Riz de camargue IGP
		Mimolette	Yaourt nature entier BIO quart de lait (95) et sucre		Edam BIO
		Compote de pomme	Orange BIO	Flan nappé caramel	Galette des rois à la frangipane
	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.
Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pain et les baguettes sont réalisées par le boulanger de Conflans Ste Honorine: logo



GOÛTER		Barre bretonne	Pain au lait	Pain et pâte à tartiner	Pain au noix et beurre
		Lait au chocolat	Suisse aromatisé	Liégeois chocolat	Yaourt nature et sucre
		Clémentine	Jus d'ananas	Poire BIO	Kiwi

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 2

Semaine du 09 au 13 Janvier 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Macédoine sauce mayonnaise	Potage épinards vache qui rit
Rôti de veau sauce brune	Filet de lieu MSC sauce arrabiata	Bolognaise de bœuf	Sauté de porc sauce à l'indienne	Pizza au fromage
			Sauté de bœuf sauce à l'indienne	
Purée de pommes de terre et potiron	Haricots verts BIO à l'ail	Torsade et Emmental râpé BIO	Brocolis	Salade verte BIO vinaigrette
Brie	Tomme noire IGP	Suisse nature et sucre	Yaourt au lait entier à la vanille de la ferme de Sigy(77)	
Pomme BIO	Compote pomme pruneaux	Poire BIO		Kiwi 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.

Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pain et les baguettes sont réalisées par le boulanger de Conflans Ste Honorine: logo
































GOÛTER	Barre bretonne	Pain et barre de chocolat	Financier amande	Pain au maïs et miel	Pain et gelée de groseille
	Suisse nature et miel	Lait et grenadine	Yaourt à boire aux fruits jaunes	Yaourt à boire à la fraise	Suisse fruité
	Jus de raisin	Orange	Clémentine	Compote pomme banane	Pomme

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 3






Semaine du 16 au 20 Janvier 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

	LUNDI Voyage en alsace	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées BIO vinaigrette au miel 		Taboulé (semoule BIO) 	Potage de potimarron 	
	Spaetzles au poulet sauce champignons 	Sauté de boeuf sauce brune  	Haut de cuisse de dinde rôti   	Marmite de la mer MSC (poisson, fruits de mer, champignons) 	Gratin de pomme de terre et carottes  
		Epinards et pomme de terre à la crème 	Blettes et pommes de terre béchamel 	Coquillettes BIO et Emmental râpé BIO  	Salade verte BIO vinaigrette 
	Munster AOP 	Carré de Ligeil		Yaourt nature BIO + sucre 	Fromage à raclette
	Gâteau du chef aux pommes 	Clémentine	Crème dessert au chocolat de Sigy 		Orange 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.











































Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pain et les baguettes sont réalisées par le boulanger de Conflans Ste Honorine: logo

GOÛTER	Croissant 	Pain et pâte à tartiner 	Pain aux céréales et confiture d'abricots 	Pain et beurre 	Barre marbrée 
	Fromage blanc aromatisé	Lait fraise	Yaourt aromatisé	Flan nappé caramel	Crème dessert praliné
	Orange	Kiwi	Compote pomme fraise	Poire	Jus de pomme

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 4

Semaine du 23 au 27 Janvier 2023

































	LUNDI	MARDI	MERCREDI Menu chinois	JEUDI	VENDREDI
	 Céleri râpé  vinaigrette au fromage blanc		Nem de légumes		 Betterave BIO  vinaigrette à l'ail
	 Paupiette de veau sauce aux 4 épices	 Rôti de porc au jus 	 Filet de colin lieu MSC sauce aigre douce 	 Omelette BIO 	 Blanc de poulet sauce curry
	-	Rôti de boeuf au jus 	-	 -	
	 Poêlée de légumes	 Haricots blanc lingot du Nord à la tomate 	 Riz BIO pilaf 	 Petits pois au jus	 Haricots verts BIO 
	Yaourt aromatisé 	 Gouda BIO	Yaourt au lait entier nature de la ferme de Viltain (78) et 	St Nectaire AOP 	
		Compote pomme passion		Ananas	Brownie du chef 
	Produit biologique 	Produit locaux 	Produit cuisiné 	Viande française  Poisson MSC  Label rouge 	Produit IGP  Produit AOP  Plat végétarien 
<p>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.</p> <p><u>Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pain et les baguettes sont réalisées par le boulanger de Conflans Ste Honorine: logo</u> </p>					
GOÛTER	Pain aux noix et beurre 	Pain et pâte à tartiner 	Pain 	Quatre quart 	Sablé 
	Yaourt à boire à la fraise	Suisse aromatisé	Petit moulé	Fromage blanc nature sucré	Flan chocolat
	Orange	Jus d'ananas	Banane BIO	Poire	Compote pomme

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 5

Semaine du 30 Janvier au 3 Février 2023






Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Chandeleur
	 Chou blanc rapé vinaigrette au fromage blanc et ciboulette 			 Gâtes rapées BIO vinaigrette 
 Boulette d'agneau sauce aux pruneaux	 Rôti de dinde sauce aux pommes 	 Gratin de gnocchis de pommes de terre, épinards et emmental BIO (plat végétarien) 	 Poisson meunière et citron 	
-	-	-	-	 Lasagnes de boeuf
 Purée pomme de terre patate douce et carottes	 Torsades et emmental râpé BIO 	Salade verte BIO 	 Brocolis béchamel	
Edam BIO 		Tomme noire IGP 	 Camembert BIO	Yaourt aromatisé
Clémentines	Poire BIO 	Flan vanille	 Banane BIO	Crêpe nature + sucre
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.

Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pain et les baguettes sont réalisées par le boulanger de Conflans Ste Honorine: logo



GOÛTER	Pain aux céréales et barre de chocolat 	Barre marbrée 	Pain et beurre 	Rôcher coco 	Pain et confiture de fraise 
	Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt à boire aux fruits jaunes	Lait chocolat	Crème dessert caramel
	Jus de raisin	Cocktails de fruits	Poire BIO	Clémentines	Compote pomme-coing

Menus des Ecoles et des accueils de Loisirs

Semaine 6

Semaine du 06 au 10 Février 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Repas fajitas
		Choux fleur vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Coquillettes BIO et dés de mimolette vinaigrette	
Rôti de veau sauce échalotte	Sauté de poulet sauce barbecue	Chili sin carne	Filet de colin MSC sauce crème	Blanc de poulet forme aiguillettes, fromage blanc, salade iceberg
Purée de pomme de terre	Boulghour	Riz BIO	Haricots vert BIO persillés	Galette wrap
Brie BIO de la ferme de la Tremblay (78)	Mimolette	Suisse Fruité		Emmental BIO râpé
Kiwi BIO	Orange BIO		Compote pomme poire	Gâteau du chef mexicain
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.

Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pain et les baguettes sont réalisées par le boulanger de Conflans Ste Honorine: logo

GOÛTER	Madeleine	Pain et beurre	Barre bretonne	Pain et confiture d'abricots	Pain au maïs
	Yaourt à boire à la fraise	Suisse nature et miel	Yaourt à boire aux fruits jaunes	Flan chocolat	Chantailou ail et fines herbes
	Compote pomme	Jus de raisin	Poire	Banane	Clémentine

Menus des écoles et des accueils de loisirs


Semaine 7

Semaine du 13 au 17 Février 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Ch'ti	VENDREDI
	Haricots verts BIO vinaigrette		Endives vinaigrettes aux croûtons	
Saute de boeuf sauce mode	Sauté de dinde sauce caramel	Oeuf dur BIO	Boulettes de boeuf BIO façon carbonnade flamande	Moelleux de boeuf sauce au poivre
Petits pois aux oignons	Riz de Camargue IGP	Epinards et pomme de terre béchamel	Pomme de terre vapeur	Chou fleur
Fromage blanc nature BIO et sucre		Yaourt au lait entier citron de la ferme de Sigy		Bûchette vache chèvre
Poire BIO	Flan nappé caramel	Pomme BIO	Gâteau au speculoos du Chef et crème anglaise	Banane 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.

Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pain et les baguettes sont réalisées par le boulanger de Conflans Ste Honorine: 

GÔUTER	Pain et confiture de fraise	Barre Marbrée	Pain et beurre	Pain aux noix et pâte à tartiner	Pain au chocolat
	Fromage blanc aromatisé	Crème dessert Chocolat	Yaourt à boire aux fruits jaunes	Yaourt nature et sucre	Suisse aromatisé
	Compote pomme	Clémentine	Jus d'orange	Compote pomme cassis	Cocktail de fruit

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 8 - VACANCES

Semaine du 20 au 24 Février 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade arlequin et vinaigrette (céleri, carottes, radis, maïs)	Potage courgette fromage fondu	
Quichothon (thon, tomates en dés, appareil à quiche, emmental râpé)	Saucisse fumée	Waterzoï colin MSC et citron	Paupiette de veau sauce marengo	Gratin de pomme de terre au fromage tartiflette
	Merguez	-	-	
Salade verte BIO vinaigrette	Lentilles de Mondreville (77)	Rosti de pomme de terre	Boulghour	
Edam BIO	Tomme Noire IGP	Yaourt aromatisé		Suisse fruité
Compote de pomme BIO	Kiwi BIO		Crème dessert vanille	Banane 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.

Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pain et les baguettes sont réalisées par le boulanger de Conflans Ste Honorine: logo

GOÛTER	Pain et gelée de groseille	Cookie chocolat	Madeleine	Pain aux céréales	Quatre-quart
	Crème dessert chocolat	Fromage blanc aromatisé	Lait fraise	Gouda	Yaourt nature et sucre
	Compote pomme-poire	Jus d'orange	Orange	Pomme BIO	Compote pomme biscuit

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 9 - VACANCES

Semaine du 27 Février au 3 Mars 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Menu Marocain
Rillettes de thon				Carottes rapées vinaigrette à la coriandre
Blanc de poulet forme aiguillettes sauce Tandoori	Filet de poisson meunière MSC et citron	Jambon blanc	Pennes BIO aux trois fromages	Boulettes d'agneau ce aux légumes couscous
-	-	Jambon de dinde		-
Coquillettes BIO et Emmental râpé BIO	Riz BIO à la tomate	Purée de pommes de terre	Salade verte BIO vinaigrette	Semoule BIO
	Mimolette	Gouda BIO	Suisse fruité	Fromage blanc nature et sucre
Cake du Chef aux poires et pépites chocolat	Poire BIO	Liégeois chocolat	Orange 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.

Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pain et les baguettes sont réalisées par le boulanger de Conflans Ste Honorine: logo

GOÛTER	Pain et beurre	Pain au maïs et confiture d'abricot	Barre marbrée	Pain	Muffin aux fruits rouges
	Lait chocolat	Yaourt nature sucré	Yaourt à boire à la fraise	Emmental	Lait et grenadine
	Compote fruit de la passion	Kiwi	Jus de pomme	Compote pomme-fraise	Banane