

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 du chef au fromage | Normandin de veau sauce marenco | Nuggets de volaille + ketchup | Poisson meunière MSC et citron |
| Haricots verts BIO persillés | Ratatouille | Coquillettes BIO | Purée | Poêlée de légumes |
| Coulommiers | Tomme noire IGP | Fromage blanc nature BIO | Suisse nature sucré | Yaourt vanille de la ferme de Sigy (77) local |
| Fruits de saison BIO | Compote pomme abricot | | Beignet chocolat noisette | 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.

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

| GOÛTER | Croissant | Financier | Pain aux noix et beurre | Baguette et confiture de fraise | Barre marbrée |
|--------|-----------------------|----------------|-------------------------|---------------------------------|---------------|
| | Fromage blanc + sucre | Yaourt à boire | Lait chocolaté | Yaourt aromatisé | Suisse fruité |
| | Jus d'orange | Pomme | 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 Menu dijonnais | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|---|---|--|---|
| Concombre vinaigrette persillée | | Salade de pommes de terre, maïs, persil vinaigrette | | |
| Bolognaise de lentilles BIO | | Rôti de dinde VFR sauce dijonnaise | Paupiette de veau sauce paprika | Aiguillettes de poulet sauce tajine |
| | Morceaux de colin MSC et riz BIO façon paella | | | |
| Torsades BIO | | Petits pois et carottes | Haricots beurre natures | Semoule BIO |
| Suisse fruité BIO | Bûchette vache / chèvre | Yaourt nature BIO et sucre | Gouda BIO | Saint Nectaire AOP |
| | Fruits de saison BIO | | 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.

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

| GOÛTER | Pain aux céréales | Quatre quart | Baguette et pâte à tartiner | Pain au chocolat | Baguette et confiture de fraises |
|--------|-------------------|----------------------|-----------------------------|------------------|----------------------------------|
| | Emmental | Yaourt aromatisé | Crème dessert vanille | Yaourt à boire | Fromage blanc et sucre |
| | Banane | Compote pomme banane | Jus d'ananas | Compote abricot | Jus d'orange |

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 | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|-----------------------------|--|---|
| | Salade de riz BIO tomate et maïs vinaigrette | | | Taboulé (stock) | |
| | Waterzoi de poisson MSC (crème et petits légumes) | | Rôti de dinde au jus | Sauté de boeuf sauce façon bourguignon | Colin MSC sauce crème |
| | | Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes (risotto de coquillettes BIO) | | | |
| | Pommes de terre vapeur | | Haricots blancs à la tomate | Courgettes à l'ail | Riz de Camargue IGP |
| | Fromage blanc nature BIO | Brie BIO de la ferme de la Tremblaye (78) | Pont l'Eveque AOP | Suisse fruité | Carré de Ligeil |
| | | Raisin 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.

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

| GOÛTER | Moelleux au chocolat | Pain au maïs et beurre | Chouquettes | Baguette | Baguette et confiture d'abricot |
|--------|----------------------|------------------------|-------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| | Flan vanille | Suisse fruité | Lait fraise | Vache picon (fromage à tartiner) | Yaourt aromatisé |
| | Pomme | Jus d'orange | Compote pomme framboise | Jus de pommes | 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 Menu Normand |
|--|---|----------------------------|--|---|
| Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange | Concombre vinaigrette aux fines herbes | | Salade de torsades BIO à la méridionale (tomate concombre poivron basilic) | |
| Bolognaise de thon | | | Merguez | Emincé de filet de poulet rôti sauce normande |
| | Gratin de gnocchis de pomme de terre, épinards et emmental BIO végé | Hachis parmentier de boeuf | | |
| Pennes BIO et emmental BIO | | | Petits pois | Chou-fleur BIO persillé |
| Fromage blanc BIO nature | Yaourt nature BIO + sucre | 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.

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

| GOÛTER | Barre aux pépites de chocolat | Sablé | Baguette et barre de chocolat | Pain aux céréales | Baguette et confiture d'abricot |
|--------|-------------------------------|-----------------------|-------------------------------|-------------------|---------------------------------|
| | Yaourt à boire | Crème dessert caramel | Fromage blanc aromatisé | Emmental | Yaourt nature et sucre |
| | Prune | Jus de raisin | Compote pomme | Kiwi | Pomme |

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 |
|--|--|-------------------------------|---|--|---|
| | | Tomate vinaigrette balsamique | | | |
| | | Rôti de boeuf au jus | Aiguillettes de poulet sauce aux champignons | Pavé de colin MSC sauce à l'oseille | Emincé de poulet sauce caramel |
| | Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette | | | | |
| | | Ratatouille | Purée de pomme de terre et potiron | Riz de Camargue IGP | Brocolis BIO |
| | Yaourt nature BIO à la vanille | Suisse nature BIO + sucre | Munster AOP | Fromage blanc BIO nature | Mimolette |
| | Fruit de saison BIO | | Gâteau à la crème et brisures de marron du chef | Fruit 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.

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

| GOÛTER | Baguette et beurre | Moelleux aux pépites de chocolat | Pain aux noix et miel | Baguette et barre de chocolat | Cookies |
|--------|--------------------|----------------------------------|-----------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| | Lait chocolaté | Flan vanille | Yaourt aromatisé | Suisse fruité | Fromage blanc nature et sucre |
| | Kiwi | Prune | Compote pomme coing | Jus d'ananas | Compote pomme biscuit |

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 |
|--------------------------------|---|---------------------------|--|---|
| | Carottes râpées vinaigrette à l'échalote | Oeuf dur mayonnaise | | |
| Carbonara de porc | | Rôti de dinde sauce crème | Sauté de boeuf sauce chasseur | Filet de colin MSC sauce crème citron |
| Carbonara de dinde (sans porc) | Parmentier de butternut et lentilles vertes BIO végété | | | |
| Torsades BIO et emmental | | Riz de Camargue IGP pilaf | Haricots verts BIO à l'ail | Epinards béchamel |
| Pont l'évêque AOP | Yaourt à l'abricot au lait entier BIO Quart de lait (95) | Yaourt nature BIO | Gouda BIO | Suisse fruité BIO |
| Fruit de saison BIO | | | Compote de pomme BIO | Gateau au miel du chef |
| 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 réalisés par le boulanger de Conflans Ste Honorine :

| | | | | | |
|--------|-------------------------|-----------------------|--------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| GOÛTER | Pain et pâte à tartiner | Moelleux à la vanille | Pain au maïs et confiture de fraises | Financier | Pain et beurre |
| | Yaourt sucré | Lait grenadine | Suisse fruité | Fromage blanc aromatisé | Yaourt à boire |
| | Jus d'ananas | Pomme | Compote pomme pêche | Banane | Compote pomme coing |

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 porc LR sauce façon carbonnade | Omelette du chef | Médaille de merlu MSC sauce aneth |
| | | Sauté de dinde sauce façon carbonnade | | |
| Purée de pommes de terre et potiron | Pennes BIO et emmental BIO | Potatoes | Petits pois | Riz de Camargue IGP aux petits légumes |
| Camembert BIO | Fromage blanc BIO et sucre | Yaourt BIO à la vanille | Carré Ligeil | Yaourt nature de la ferme de Viltain (78) |
| Fruit de saison | | Gâteau du chef aux speculoos | Compote pomme 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 réalisés par le boulanger de Conflans Ste Honorine :



| | | | | | |
|--------|-----------------------|----------------------------------|-------------------|--------------------|-----------------------------|
| GÔÛTER | Barre marbrée | Baguette | Pain aux céréales | Pain au lait | Baguette et pâte à partiner |
| | Crème dessert vanille | Vache Picon (fromage à tartiner) | Emmental | Mousse au chocolat | Suisse fruité |
| | Jus de pomme | Compote pomme fraise | Jus de raisin | Kiwi | Poire |

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 | VENDREDI |
|---|---|--|---|--|
| Aiguillettes de poulet au jus   | Filet de colin MSC sauce au curcuma   | Lasagnes de légumes végé  | Boulettes au boeuf sauce façon goulash   | Beignets de calamars |
| Poireaux béchamel  | Semoule BIO  | | Pomme de terre cubes rissolées | Epinards béchamel  |
| Bûchette vache chèvre | Coulommiers |  Suisse aromatisé BIO |  Yaourt nature BIO + sucre |  Edam BIO |
|  Fruit de saison BIO | Eclair au chocolat |  Fruit de saison BIO |  Gâteau du chef au chocolat |  Compote de pomme 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 réalisés par le boulanger de Conflans Ste Honorine :



| GOÛTER | Croissant  | Baguette et beurre  | Baguette  | Pain aux céréales et gelée de groseilles  | Sablé  |
|--------|---|--|--|--|---|
| | Lait chocolaté | Fromage blanc aromatisé | Emmental | Yaourt à boire | Yaourt nature et sucre |
| | Compote pomme poire | Kiwi | Jus d'ananas | Banane | 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 végétal | Saucisse de Francfort et ketchup | FERIE | Normandin de veau au jus | Pavé de colin MSC sauce moutarde à l'ancienne |
| | Merguez et ketchup | | Brunoise de légumes | Riz de Camargue IGP pilaf |
| | Purée de Butternut et Pommes de terre | | Yaourt aromatisé BIO | Saint Nectaire AOP |
| | Suisse nature BIO + sucre | | Mimolette | Mousse au chocolat au lait |
| | Fruit de saison BIO | | Beignet abricot | Viande française Poisson MSC Label rouge |

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 réalisés par le boulanger de Conflans Ste Honorine :

| GOÛTER | Barre marbrée | Pain au maïs et beurre | Baguette | Financier |
|--------|---------------|------------------------|---------------|------------------------|
| | Flan vanille | Suisse fruité | Vache picon | Yaourt nature et sucre |
| | Jus d'orange | Poire | Jus de raisin | Compote de pomme |