

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 45

Semaine du 6 au 10 novembre 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

| LUNDI Saveurs d'Italie | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|--|---|
| | | Tarte aux fromages BIO (emmental BIO) du chef | | Potage de légumes verts (Poireaux, épinards, céleri, pommes de terre) |
| Pennes BIO aux trois fromages (emmental BIO) | Saucisse de strasbourg | Sauté de dinde sauce colombo | Hachis parmentier de boeuf | Médailon de merlu MSC sauce normande |
| | <i>Knack de volaille</i> | | | |
| | Brocolis béchamel | Riz | | Petits pois |
| Fromage blanc façon stracciatella | Tomme noire IGP | Suisse sucré | Saint Nectaire AOP | Yaourt nature BIO |
| Fruit de saison BIO | Moelleux à la vanille local (biscuiterie Erte) | | Fruit de saison BIO | |
| Produit biologique | Produit local | 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 | Cookie | Baguette et beurre | Baguette et confiture de groseille | Barre marbrée | Pain aux noix |
|--------|---------------|--------------------|------------------------------------|----------------------|-------------------------|
| | Suisse fruité | Yaourt aromatisé | Lait nature | Fromage blanc nature | Emmental |
| | Pomme | Jus d'orange | Kiwi | Jus de raisin | Compote pomme framboise |

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 46

Semaine du 13 au 17 novembre 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI Voyage en Scandinavie |
|--|--|--|---------------------------------|---|--|
| | Macédoine mayonnaise | | | | Soupe façon Hernekeitto et croûtons (Spécialité finlandaise : pois cassés, pommes de terre, poireaux, carottes) |
| | Emincé de cuisse de poulet rôti sauce barbecue | Omelette BIO | Sauté de porc sauce au miel | Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux épices | Boulettes de boeuf sauce aux aïelles façon "Köttbullar" (recette traditionnelle suédoise) |
| | | | Sauté de dinde LR sauce au miel | | |
| | Blettes béchamel | Pommes de terre cubes rissolées et ketchup | Haricots verts BIO à l'ail | Semoule BIO | Carottes persillées |
| | Yaourt à la vanille de la ferme de Sigy (77) local | Munster AOP | Saint Paulin | Brie BIO de la ferme de la Tremblaye (78) local | Yaourt nature |
| | | Fruit de saison BIO | Fruit de saison BIO | Beignet chocolat noisette | |
| | Produit biologique | Produit local | 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 | Baguette et beurre | Financier | Baguette et confiture d'abricot | Barre bretonne |
| | Vache picon | Crème dessert chocolat | Yaourt nature | Lait nature | Suisse sucré |
| | Pomme | Jus de pomme | Compote de pomme poire | Orange | Jus d'ananas |

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 47

Semaine du 20 au 24 novembre 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

| LUNDI | MARDI | MERCREDI Journée nationale du Liban | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|--|--|--|---|
| | Potage carottes poires | Taboulé libanais (boulgour, menthe, persil) | | |
| Quenelle nature sauce nantua | Filet de colin d'Alaska MSC sauce citron | Emincé de filet de poulet rôti sauce au cumin | Dés de jambon de dinde façon carbonara | Boulettes d'agneau sauce aux oignons |
| | | | | |
| Riz de camargue IGP | Mélange de pommes de terre et épinards béchamel | Chou fleur persillé | Torsades BIO + emmental BIO râpé | Légumes tajine |
| Cantal AOP | Yaourt à la vanille BIO | Yaourt nature de la ferme de Viltain (78) local | Suisse fruité | Gouda BIO |
| Mousse au chocolat au lait | | | Fruit de saison BIO | Fruit de saison BIO |
| Produit biologique | Produit local | 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 confiture de fraise | Baguette | Barre marbrée | Muffin aux pépites de chocolat | Pain au maïs et beurre |
|--------|---------------------------------|-----------|----------------|--------------------------------|------------------------|
| | Fromage blanc nature | Mimolette | Lait grenadine | Yaourt à boire | Flan caramel |
| | Jus de pommes | Kiwi | Poire | Compote pomme | Jus de raisin |

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 48

Semaine du 27 novembre au 01 décembre 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------|---------------|---|--------------------------------|--|---|
| | | | | Chou rouge BIO râpé vinaigrette | |
| Chipolatas | | | Sauté de boeuf façon carbonade | Rôti de dinde sauce tomate | |
| <i>Merguez</i> | | Riz de camargue IGP champignons et chaource AOP façon risotto | | | Brandade de colin MSC au butternut |
| Lentilles BIO au jus | | | Carottes à l'étuvée | Haricots beurre persillés | |
| Yaourt nature | | Edam BIO | Mimolette | Suisse sucré | Yaourt aromatisé |
| Fruit de saison BIO | | Ile flottante et crème anglaise | Fruit de saison BIO | | Gâteau au chocolat du chef |
| Produit biologique | Produit local | | 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 miel | Baguette et beurre | Sablé | Pain aux céréales |
|--------|----------------------|------------------|-----------------------|----------------|---------------------|
| | Yaourt aromatisé | Lait nature | Crème dessert vanille | Yaourt à boire | Emmental |
| | Compote pomme cassis | Poire | Jus de pamplemousse | Pomme | Compote pomme coing |

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 49

Semaine du 4 au 8 décembre 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI Au pied des pistes | VENDREDI |
|---|--|--------------------------------------|---|---|
| Filet de colin d'Alaska MSC sauce paprika | Paupiette de veau sauce aux petits légumes | Cordon bleu de dinde | Potage de légumes <i>(pommes de terre, carottes, navets, céleri)</i> | Egréné de fèves et pois BIO sauce italienne |
| Semoule BIO | Poêlée de légumes | Epinards béchamel | Gratin de pommes de terre au fromage | Pennes BIO et emmental BIO râpé |
| Tomme noire IGP | Suisse sucré | Cantal AOP | Yaourt nature BIO Quart de lait local et confiture de myrtille | Camembert BIO |
| Fruit de saison BIO | Fruit de saison | Cake aux pépites de chocolat du chef | | Fruit de saison |
| Produit biologique | Produit local | 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 barre de chocolat | Pain aux noix | Barre marbrée | Baguette et beurre | Chouquettes |
|--------|-------------------------------|---------------|---------------|-------------------------|------------------------|
| | Suisse fruité | Vache picon | Lait nature | Fromage blanc aromatisé | Yaourt nature et sucre |
| | Poire | Compote pomme | Kiwi | Banane | Jus d'ananas |

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 50

Semaine du 11 au 15 décembre 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

| LUNDI | MARDI | MERCREDI Bienvenue en Lorraine | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|-----------------------------------|--|---|
| | Chou-fleur vinaigrette au cumin | | | Potage potimarron |
| Filet de colin d'Alaska MSC sauce aromates | Beignets de calamar à la romaine sauce tartare | Quiche lorraine du chef | | Rôti de dinde sauce échalote |
| | | Quiche au thon du chef | Gratin de coquillettes BIO au camembert et au thym | |
| Blé pilaf | Haricots verts BIO persillés | Salade verte vinaigrette | | Pommes de terre cubes rissolées |
| Edam BIO | Fromage blanc nature | Carré de Liqueil | Yaourt nature BIO | Suisse fruité BIO |
| Liégeois au chocolat | | Fruit de saison BIO | Fruit de saison BIO | |
| Produit biologique | Produit local | 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 au maïs et beurre | Cookie | Baguette et confiture de groseille | Pain au lait | Baguette et barre chocolat |
|--------|------------------------|--------------|------------------------------------|------------------|----------------------------|
| | Yaourt à boire | Flan vanille | Suisse sucré | Yaourt aromatisé | Fromage blanc nature |
| | Compote pomme banane | Pomme | Jus de raisin | Poire | Jus de pomme |

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 51

Semaine du 18 au 22 décembre 2023

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI Fêtons NOËL ! | VENDREDI |
|--------------------------------------|--|--------------------------------------|---|---|
| | Céleri râpé vinaigrette au fromage blanc et ciboulette | Potage Crécy (carottes) |  | |
| Poisson blanc meunière MSC et citron | Jambon blanc | Boulettes végétariennes sauce tomate | | Paupiette de veau sauce brune |
| | Jambon de dinde | | | |
| Epinards béchamel | Torsades BIO et emmental BIO râpé | Haricots beurre | | Brocolis persillés |
| Gouda BIO | Suisse fruité | Crème dessert caramel | | Yaourt aromatisé |
| Fruit de saison | | | | Fruit de saison BIO |
| Produit biologique | Produit local | 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 | Barre marbrée | Financier | Baguette et barre de chocolat | Pain aux céréales |
|--------|-----------------------|---------------|---------------|-------------------------------|----------------------|
| | Yaourt aromatisé | Lait nature | Yaourt nature | Suisse sucré | Emmental |
| | Compote pomme pruneau | Pomme | Banane | Jus d'orange | Compote pomme fraise |

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 52

Semaine du 25 au 29 décembre 2023 (vacances scolaires)

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

Toute l'équipe API de la cuisine de Moussy le neuf vous souhaite un JOYEUX NOËL !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
Noël des centres

VENDREDI

Raviolis de boeuf et emmental râpé

Riz de Camargues IGP, potiron et emmental façon risotto

Morceaux de colin MSC sauce aurore

Cordon bleu de dinde

Haricots verts BIO et potatoes

Poêlée de légumes

Coulommiers

Suisse fruité BIO

Bûchette lait mélangé

Camembert BIO

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Gâteau à la crème de marron et brisure de marron du chef

Fruit de saison BIO

Produit biologique

Produit local

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 noix et beurre

Baguette

Pain au chocolat

Baguette et confiture de fraise

Flan chocolat

Mimolette

Yaourt à boire

Fromage blanc nature

Jus d'orange

Compote pomme poire

Pomme

Jus de raisin

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 01

Semaine du 1er au 05 janvier 2024 (vacances scolaires)

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

Toute l'équipe API de la cuisine de Moussy le neuf vous souhaite une **BONNE ANNEE 2024 !**

| LUNDI | MARDI | MERCREDI Repas du nouvel an | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------|--------------------------------|---|--|---|
| | | | | Velouté de butternut |
| | Nuggets de volaille et ketchup | Cubes de saumon façon blanquette | | Quenelle de brochet sauce nantua |
| | | | Gratin de pomme de terre et poireaux au fromage à raclette | |
| | Petits pois au jus | Riz BIO | | Haricots beurre aux oignons |
| | Pont l'évêque AOP | Yaourt nature | Fromage blanc BIO nature | Yaourt nature |
| | Fruit de saison BIO | Gâteau chocolat et noix de coco du chef | Fruit de saison BIO | |
| Produit biologique | Produit local | 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 pâte à tartiner | Baguette et beurre | Pain aux noix | Barre bretonne |
|--------|--|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------|
| | | Suisse fruité | Crème dessert vanille | Gouda | Lait chocolaté |
| | | Jus d'ananas | Kiwi | Compote pomme abricot | Poire |