

Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Conflans Ste Honorine

Semaine 02

Semaine du 8 au 12 janvier 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI EPIPHANIE	VENDREDI
	Betteraves BIO vinaigrette à l'huile d'olive			
Aiguillettes de poulet sauce brune	CC Chili sin carne et Riz de Camargue IGP	Saucisse de Strasbourg	Rôti de dinde LR sauce champignons	Filet de colin d'Alaska MSC sauce nantua
		<i>Saucisse de volaille</i>		
Semoule BIO		Chou à choucroute et pomme de terre vapeur	Haricots beurre à l'échalote	Brocolis béchamel
Saint Nectaire AOP	Yaourt nature	Buchette chèvre / vache	Yaourt nature de la ferme de Viltain (78)	Mimolette
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO	Galette des rois (frangipane)	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	Barre bretonne	Baguette et confiture de fraises	Financier amandes	Baguette et beurre	Pain au maïs et miel
	Suisse sucré	Liégeois vanille	Fromage blanc aromatisé	Lait chocolaté	Yaourt nature
	Poire	Pomme	Jus d'orange	Kiwi	Compote de pommes

Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Conflans Ste Honorine

Semaine 03

Semaine du 15 au 19 janvier 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI BISTROT PARISIEN	VENDREDI
	Potage aux légumes				Taboulé d'hiver (semoule Bio, céleri, petits pois, noix)
	Sauté de dinde VFR sauce Tandoori	Jambon blanc LR et ketchup	Nuggets végétariens		Médaillon de Merlu MSC sauce au cumin
		<i>Jambon de dinde</i>		Hachis parmentier de boeuf VFR	
	Boulgour	Gratin de chou fleur	Pommes de terres cubes persillées		Poêlée de légumes
	Yaourt nature BIO Quart de lait (95)	Camembert "Pur Perche" (61)	Coulommiers	Mimolette	Yaourt nature local "Pur Perche" (61)
		Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Moelleux Amandine (biscuiterie ERTE, 78)	
	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	Muffin au chocolat	Baguette et pâte à tartiner	Baguette et beurre	Croissant
	Emmental	Yaourt aromatisé	Lait nature	Suisse fruité	Crème dessert praliné
	Jus de pomme	Compote pomme bananes	Orange	Jus de raisin	Pomme

Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Conflans Ste Honorine

Semaine 04

Semaine du 22 au 26 janvier 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI HOT DOG PARTY	VENDREDI
		Potage de légumes verts (épinards, poireaux, céleri)		Betteraves BIO vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Émincé de filet de poulet sauce paprika	Omelette du chef	Rôti de porc LR sauce brune	Pain hot dog, Saucisse de volaille, ketchup	Filet de colin d'Alaska MSC sauce citron
		Roti de dinde sauce brune		
Blé pilaf	Torsades BIO sauce tomate et emmental râpé	Poêlée de légumes	Frites au four	Mélange de ommes de terre et épinards béchamel
Tomme Noire IGP	Coulommiers	Suisse fruité BIO	Mimolette	Suisse fruité
Fruit de saison BIO	Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy (77)		Compote pomme cassis	
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	Barre marbrée	Baguette et gelée de groseille	Sablé	Pain aux céréales	Baguette et beurre
	Lait nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature et sucre	Chantaillou ail et fines herbes (fromage frais)	Fromage blanc aromatisé
	Poire	Jus d'orange	Pomme	Kiwi	Compote pomme abricot

Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Conflans Ste Honorine

Semaine 05

Semaine du 29 janvier au 2 février 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI CHANDELEUR
		Potage de Potiron			
		Poisson pané 100% filet MSC	Sauté de porc VFR sauce crème	Boulettes au boeuf sauce façon bourguignon	Aiguillettes de poulet sauce colombo
Riz BIO, champignons et emmental façon risotto			Sauté de dinde sauce crème		
	Gratin de pommes de terre et chou fleur		Semoule BIO	Mélange de carottes et navets	Poêlée de légumes (haricots verts BIO)
Gouda BIO	Suisse sucré	Yaourt aromatisé	Camembert BIO	Tomme blanche "Pur Perche" (61)	
Fruit de saison		Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Crêpe vanillée	
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	Barre bretonne	Baguette	Muffin aux pépites de chocolat	Baguette et barre de chocolat	Pain au maïs et confiture de fraise
	Fromage blanc nature et sucre	Vache picon	Yaourt à boire à la fraise	Flan vanille	Suisse nature
	Orange	Compote pomme-poire	Poire	Jus d'ananas	Compote pomme

Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Conflans Ste Honorine

Semaine 06

Semaine du 5 au 9 février 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI VOYAGE EN ASIE	JEUDI	VENDREDI
			Potage épinards vache qui rit BIO	
Morceaux de colin MSC sauce huile d'olive et dés de tomate	Nuggets végétariens	Sauté de boeuf VFR sauce shoyu (ail, gingembre, sauce soja)	Émincé de cuisse de poulet sauce chasseur	Saucisse fumée
				<i>Saucisse de volaille</i>
Coquillettes BIO et emmental BIO râpé	Gratin de poireaux	Riz Cantonais	Haricots beurre	Lentilles BIO
Bûchette chèvre / vache	Yaourt BIO à la vanille	Suisse sucré		Carré ligueil
Fruit de saison local	Fruit de saison BIO	Cake du chef à la noix de coco	Crème dessert au chocolat "Pur Perche" (61)	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	Financier	Baguette et pâte à tartiner	Barre marbrée	Pain aux noix	Baguette et confiture d'abricot
	Lait nature	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Gouda	Crème dessert caramel
	Pomme	Compote pomme pruneaux	Jus d'ananas	Compote pomme coing	Clémentine

Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Conflans Ste Honorine

Semaine 07

Semaine du 12 au 16 février 2024 - vacances scolaires

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI MARDI GRAS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Velouté de butternut		
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
Carottes HVE (Haute Valeur Environnementale)	Haricots verts Bio persillés	Salade verte vinaigrette		Semoule Bio
Saint - Nectaire AOP	Yaourt nature	Fromage blanc BIO nature	Suisse fruité	Edam Bio
Fruit de saison	Beignet chocolat noisette		Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO local
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

GÔÛTER	Baguette et beurre	Pain aux céréales	Pain au lait	Sablé	Baguette et miel
	Suisse sucré	Emmental	Lait chocolaté	Liégeois vanille	Yaourt nature
	Jus de raisin	Clémentine	Jus d'orange	Pomme	Compote pomme banane

Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Conflans Ste Honorine

Semaine 08

Semaine du 19 au 23 février 2024 - vacances scolaires

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI RACLETTE PARTY	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Velouté de poireaux		
Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux herbes	Jambon blanc	Cordon bleu de dinde VFR et ketchup	Boulettes d'agneau sauce tomate	Omelette du chef aux fines herbes
	<i>Jambon de dinde</i>			
Poêlée de légumes (haricots verts BIO)	Gratin de pomme de terre au fromage façon raclette	Chou fleur échalote	Coquillettes BIO et emmental BIO râpé	Petits pois
Vache qui rit BIO	Yaourt nature	Suisse fruité	Mimolette	Yaourt nature BIO
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison BIO		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	Barre bretonne	Muffin aux pépites de chocolat	Pain aux céréales	Baguette et beurre	Baguette et barre chocolat
	Lait fraise	Fromage blanc nature	Gouda	Flan chocolat	Suisse fruité
	Poire	Compote pomme banane	Pomme	Jus de pommes	Compote pomme coing

Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Conflans Ste Honorine

Semaine 09

Semaine du 26 février au 1er mars 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS D'HIVER	VENDREDI
	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 et Riz de Camargue IGP
			Saucisse de volaille	
Julienne de légumes	Purée de pomme de terre	Torsades BIO et emmental BIO râpé	Légumes potée (carottes, chou, navets et pdt)	
Tomme Noire IGP	Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)	Brie Bio de la Ferme de la Tremblaye (28)	Gouda BIO	Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison BIO		Fruit de saison	Cake à la carotte	Eclair au chocolat
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	Pain aux noix	Barre aux pépites de chocolat	Pain au chocolat	Baguette et confiture de fraise
	Flan caramel	Chantaillou ail et fines herbes (fromage frais)	Suisse nature	Yaourt nature	Lait nature
	Compote pomme poire	Jus d'orange	Compote pommes fraises	Kiwi	Banane

Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Conflans Ste Honorine

Semaine 10

Semaine du 4 au 8 mars 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées BIO vinaigrette au vinaigre balsamique		Salade verte BIO vinaigrette à l'orange	
Beignets de calamar à la romaine sauce tartare	Rôti de boeuf VFR et ketchup			Morceaux de colin MSC sauce au thym
		Riz de Carmargue IGP, potiron et emmental façon risotto	Tartiflette aux dès de dinde	
Gratin de pommes de terre et poireaux béchamel	Pennes BIO et emmental BIO râpé			 Haricots Lingot du Nord LR
Yaourt nature BIO		Cantal AOP	Yaourt aromatisé	Tomme blanche
Fruit de saison BIO local	Fruit de saison	Fruit de saison BIO		Tarte au flan cannelle vanille
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	Pain au maïs et miel	Barre marbrée	Chouquettes	Baguette et confiture de groseille
	Crème dessert vanille	Fromage blanc nature	Lait nature	Suisse nature	Flan chocolat
	Compote pomme framboise	Jus de raisin	Poire	Clémentines	Orange