

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



Semaine 20

Semaine du 13 au 17 mai 2024

Cuisine centrale de MOUSSY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Voyage en Afrique	VENDREDI
				Salade façon Kachumbari (tomate, concombre, oignon, vinaigrette au citron)	Carottes râpées vinaigrette
Chipolatas <i>Knack de volaille</i>		Normandin de veau sauce brune	Omelette du chef (label MEA) au fromage	Émincé de cuisse de poulet rôti Label Rouge sauce façon yassa	Filet de colin d'Alaska MSC sauce citron
Mélange de lentilles Bio et carottes	Bio	Haricots verts Bio persillés	Frites (au four) et ketchup	Riz IGP à la sénégalaise	Chou-fleur persillé
Saint Nectaire AOP		Brie Bio de la Ferme de la Tremblaye (78)	Suisse fruité	Yaourt nature	Yaourt Bio à la vanille
Pomme Bio	Bio	Flan vanille	Banane Bio		
Gôûters	Baguette et confiture de fraise Yaourt nature Orange	Croissant Yaourt à boire aux fruits rouges Jus d'ananas	Pain aux céréales et beurre Liégeois vanille Pomme	Baguette et barre chocolat Fromage blanc aromatisé Jus de raisin	Financier Lait nature Compote pomme fraise

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, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Conflans-Saint-Honorine.

Produit biologique	Bio	Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné		Viande française	
Poisson MSC		Label rouge		Produit IGP		Produit AOP		Boulangerie	

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

Semaine 21





Semaine du 20 au 24 mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Férié		Oeuf dur mayonnaise			
		Boulettes d'agneau sauce caramel 	Sauté de porc VFR sauce aux épices 	Tarte au fromage du chef 	Poisson pané 100% filet MSC et citron 
			<i>Emincé de cuisse de poulet sauce aux épices</i> 		
		Semoule Bio 	Légumes tajine 	Salade verte Bio vinaigrette ciboulette 	Mélange épinards et pommes de terre béchamel 
		Yaourt Bio aromatisé 	Cantal AOP 	Brie	Buchette chèvre / vache
		Compote de pomme Bio 	Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy (77) local 	Flan nappé caramel	
Goûters		Baguette et confiture d'abricot 	Barre marbrée 	Baguette et beurre 	Pain aux noix 
		Crème dessert pralinée	Yaourt nature	Lait grenadine	Emmental
		Pomme	Jus d'orange	Banane	Compote pomme abricot

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, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Conflans-Saint-Honorine.

Produit biologique 	Produit locaux 	Produit végétarien 	Produit cuisiné 	Viande française 
Poisson MSC 	Label rouge 	Produit IGP 	Produit AOP 	Boulangerie 

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

Semaine 22








Semaine du 27 au 31 mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Tartinade de thon	 Concombre Bio vinaigrette à la menthe	
	Paupiette de veau sauce aux oignons	Pavé de merlu MSC sauce crème	 Boulettes végétariennes sauce tomate	 Nuggets de poulet	Rôti de dinde Label Rouge sauce aux olives
	Haricots verts Bio à l'ail	 Riz de camargue IGP créole	 Pennes Bio et emmental râpé	 Courgettes à l'ail	 Semoule Bio
	Pont l'Évêque AOP	 Yaourt nature Bio Quart de lait (95) local	 Fromage blanc Pur perche (61) local		Edam Bio
	Compote pomme coing	Melon		Glace bâtonnet chocolat	Gâteau à la vanille du chef
Goûters	Muffin nature	 Barre aux pépites de chocolat	 Pain aux céréales	 Baguette et miel	 Baguette et confiture de fraises
	Suisse aromatisé	Yaourt à boire fruits jaunes	Gouda	Yaourt aromatisé	Fromage blanc
	Abricots	Compote pomme abricots	Jus de pamplemousse	Jus de raisin	Pêche

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, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Conflans-Saint-Honorine.

Produit biologique		Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné		Viande française	
Poisson MSC		Label rouge		Produit IGP		Produit AOP		Boulangerie	

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



Semaine 23

Semaine du 03 au 07 juin 2024

Cuisine centrale de MOUSSY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Repas espagnol
	Carottes râpées vinaigrette à la coriandre			Concombre Bio vinaigrette	Cake au chorizo du chef Cake emmental du chef
	Sauté de dinde Label Rouge sauce paprika	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aurore	Lasagnes de légumes à la provençale	Cordon bleu de dinde VFR	Emincé de cuisse de poulet rôti Label Rouge sauce façon paëlla
	Epinards béchamel	Haricots lingots du Nord Label Rouge		Ratatouille	Riz Bio pilaf jaune
	Yaourt nature Bio	Camembert Bio	Suisse sucré	Yaourt nature de la ferme de Viltain BBC (78) local	
		Pêche	Banane Bio		Nectarine blanche
Goûters	Pain au maïs Edam Pomme	Baguette et beurre Lait chocolat Compote pomme framboise	Barre bretonne Suisse nature Jus d'ananas	Chouquettes Fromage blanc aromatisé Jus de pomme	Baguette et beurre Liégeois chocolat Pêche

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, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Conflans-Saint-Honorine.

Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Viande française
Poisson MSC	Label rouge	Produit IGP	Produit AOP	Boulangerie

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



Semaine 24

Semaine du 10 au 14 juin 2024

Cuisine centrale de MOUSSY

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Voyage en Grèce	VENDREDI
	Salade verte, maïs vinaigrette au citron		Concombre vinaigrette au fromage blanc	
Sauté de Boeuf EDN (local) sauce tomate	Poisson pané 100% filet MSC et citron	Boulettes végétariennes sauce à l'indienne	Gratin d'aubergines et pommes de terre au boeuf façon moussaka	Chipolatas
Haricots verts Bio persillés	Pennes Bio et emmental BIO râpé	Brunoise de légumes	Yaourt nature	Purée de pommes de terre et courgettes
Suisse fruité		Saint Nectaire AOP		Yaourt Bio à la vanille
Nectarine	Mister freeze	Clafoutis aux cerises du chef		Banane Bio

Goûters

Baguette et beurre	Pain aux céréales et miel	Baguette et barre de chocolat	Sablé	Muffin aux pépites de chocolat
Crème dessert pralinée	Lait nature	Yaourt aromatisé	Yaourt à boire aux fruits rouges	Fromage blanc nature
Compote pomme coing	Banane	Pomme	Nectarine	Jus d'orange

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, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Conflans-Saint-Honorine.

Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Viande française
Poisson MSC	Label rouge	Produit IGP	Produit AOP	Boulangerie

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



Semaine 26

Semaine du 24 au 28 juin 2024

Cuisine centrale de MOUSSY

	LUNDI	MARDI Repas d'été	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Sauté de dinde Label Rouge sauce paprika	Oeufs durs	Quich'o thon	Tomate vinaigrette au pesto	Rôti de boeuf VFR sauce brune
	Semoule Bio	Salade de coquillettes Bio, tomates et maïs vinaigrette	Salade verte BIO vinaigrette	Printanière de légumes	Petits pois
	Yaourt aromatisé	Gouda Bio	Suisse fruité		Yaourt nature Pur Perche (61) local
	Pêche Bio	Donuts	Banane Bio	Pot vanille fraise (glace)	Gâteau au chocolat du chef
Goûters	Barre marbrée	Baguette et gelée de groseilles	Pain aux céréales et beurre	Baguette et miel	Pain au lait
	Suisse nature	Lait nature	Flan vanille	Fromage blanc nature	Crème dessert caramel
	Compote pomme biscuit	Nectarine	Pêche	Compote pomme fraise	Pomme

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, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Conflans-Saint-Honorine.

Produit biologique		Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné		Viande française	
Poisson MSC		Label rouge		Produit IGP		Produit AOP		Boulangerie	

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



Semaine 27

Semaine du 1er au 5 juillet 2024

Cuisine centrale de MOUSSY

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Vive les vacances !
	Tomates vinaigrette au basilic			Carottes râpées vinaigrette au miel	
	Emincé de cuisse de poulet rôti Label Rouge sauce provençale	Saucisse de strasbourg <i>Knack de volaille</i>	Chili sin carne	Cordon bleu de dinde	Beignets de calamars
	Haricots verts Bio à l'échalote	Purée de pommes de terre	Riz de camargue IGP	Semoule Bio	Poêlée de légumes
	Yaourt nature	Saint Nectaire AOP	Saint Môret Bio	Yaourt aromatisé BIO	Edam Bio
		Melon	Banane Bio		Glace batonnet chocolat
Goûters	Financier	Pain au maïs et confiture de fraise	Baguette	Pain au chocolat	Baguette et beurre
	Suisse aromatisé	Lait nature	Edam	Flan vanille	Yaourt à boire aux fruits rouges
	Nectarine	Compote pomme coing	Abricots	Pêche	Jus d'ananas

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, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Conflans-Saint-Honorine.

Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Viande française
Poisson MSC	Label rouge	Produit IGP	Produit AOP	Boulangerie