

# Menus des écoles et accueils de loisirs

## Semaine 02

Semaine du 06 au 10 Janvier 2025

### Menu Tradition (A)



Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Epiphanie	VENDREDI
Carottes Bio râpées vinaigrette	Potage de potiron	Crêpe au fromage	Chou blanc Bio râpé vinaigrette	Pâté de campagne LR et cornichons
				<i>Surimi et mayonnaise</i>
Bolognaise de lentilles Bio	Sauté de dinde VFR sauce champignons	Beignet de calamars à la romaine et sauce tartare	Haut de cuisse de poulet rôti VFR	Filet de lieu noir MSC sauce à l'oseille
	<i>Morceaux de colin MSC sauce champignons</i>		<i>Galette végétarienne sauce tomate</i>	
Penne Bio	Haricots verts Bio persillés	Petits pois	Purée de pommes de terre et brocolis	Riz de Camargue IGP créole
Emmental	Saint Nectaire AOP	Yaourt nature et sucre	Yaourt vanille Bio	Saint Paulin
Compote pommes ananas	Gaufre de Liège	Banane Bio	Galette des rois	Kiwi Bio
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité

# Menus des écoles et accueils de loisirs

## Semaine 03

Semaine du 13 au 17 Janvier 2025

### Menu Tradition (A)



isine centrale de Moussy le Ne

LUNDI	MARDI	MERCREDI Repas Espagnol	JEUDI	VENDREDI
Taboulé (semoule Bio)	Salade iceberg et vinaigrette à la framboise	Chorizo	Chou rouge râpé vinaigrette moutarde à l'ancienne	Cake aux Maroilles AOP
		Oeuf dur mayonnaise		
Gratin de gnocchis au potiron et fromage à raclette	Nuggets de poulet pané et ketchup	Morceaux de colin MSC sauce façon paëlla	Jambon blanc LR et ketchup	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce brune
	<i>Nuggets végétariens de blé et ketchup</i>		<i>Omelette du chef (MEA) au fromage et ketchup</i>	<i>Poisson blanc meunière MSC et citron</i>
	Brocolis Bio béchamel	Riz Bio pilaf jaune	Macaronis Bio	Navets persillés et pommes de terre vapeur
Yaourt nature Bio et sucre	Camembert Bio	Yaourt au lait entier de la ferme de Viltain (77) et sucre	Tomme noire IGP	Edam Bio
Pomme HVE	Eclair chocolat	Gâteau du chef aux amandes (farine Bio)	Flan nappé caramel	Banane Bio
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité

# Menus des écoles et accueils de loisirs

## Semaine 04

Semaine du 20 au 24 Janvier 2025

### Menu Tradition (A)



Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI On se met à l'orange
Salade de riz Bio au thon vinaigrette	Betterave Bio vinaigrette à l'ail	Céleri râpé viangrette façon rémoulade	Saucisson à l'ail et cornichons	Taboulé de lentilles corail aux dés d'emmental vinaigrette
			<i>Surimi et mayonnaise</i>	
Normandin de veau VFR sauce au poivre	Pizza au fromage Bio	Riz aux deux Lentilles Bio façon risotto	Dos de colin d'Alaska MSC sauce dieppoise	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce au cumin
<i>Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux herbes</i>				<i>Emincé végétal de pois Bio sauce au cumin</i>
Petits pois	Salade verte vinaigrette au balsamique		Blé pilaf	Carottes à l'étuvé
Yaourt vanille Bio	Yaourt aromatisé	St Morêt Bio	Cantal AOP	Mimolette
Clémentine	Poire	Crème dessert chocolat	Compote pomme coing	Tarte à la patate douce et caramel du chef
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité

# Menus des écoles et accueils de loisirs

## Semaine 05

Semaine du 27 au 31 Janvier 2025

### Menu Tradition (A)



Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Chandeleur
Céleri râpé vinaigrette aux fines herbes	Oeuf dur mayonnaise	Salade verte Bio vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette	Perles de pâtes vinaigrette façon cocktail
Bolognaise de boeuf Bio	Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette	Paupiette de veau VFR sauce échalote	Nuggets végétarien de blé	Poisson pané 100 % filet MSC et citron
<i>Filet de colin d'Alaska MSC sauce curcuma</i>		<i>Quenelles natures Bio sauce échalote</i>		
Coquillettes Bio	Yaourt vanille Bio	Haricots beurre	Purée de pommes de terre	Chou fleur Bio béchamel
St Nectaire AOP			Carré ligueil	Camembert Bio
Liégeois chocolat	Poire	Beignet pomme	Banane Bio	Crêpe sucrée
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité

# Menus des écoles et accueils de loisirs

## Semaine 06

Semaine du 03 au 07 Février 2025

### Menu Tradition (A)

isine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Kebab Party	VENDREDI
Haricots verts Bio vinaigrette	Mélange de carotte et panais râpé vinaigrette	Pommes de terre vinaigrette au fromage blanc	Salade iceberg vinaigrette	Crêpe au fromage
Saucisse fumée		Sauté de bœuf (régional) façon carbonade	Pain pita, Lamelles Kebab et sauce blanche	Sauté de porc VFR sauce camembert
<i>Poisson meunière MSC et citron</i>	Tortillas de pommes de terre, épinards, emmental Bio	<i>Morceaux de colin MSC sauce aux épices</i>	<i>Pain pita, falafels végété et sauce blanche</i>	<i>Filet de saumon msc sauce ciboulette</i>
Lentilles Bio au jus		Carottes Bio	Frites au four	Jardinière de légumes
Suisse fruité	Petit moulé ail et fines herbes	Suisse sucré	Saint Paulin	Yaourt Bio nature et sucre
Mandarine	Compote pomme banane	Pomme Bio	Milkshake au chocolat	Kiwi Bio

Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité
--------------------	----------------	--------------------	-----------------	------------------

# Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 07

Semaine du 10 au 14 Février 2024

Menu Tradition (A)



Cuisinerie centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas Bio	VENDREDI
Macédoine de légume mayonnaise	Salade verte vinaigrette au xeres	Cervelas et cornichons	Betteraves Bio vinaigrette	Chou blanc râpé vinaigrette au curry
		<i>Surimi et mayonnaise</i>		
Gratin de coquillettes Bio, chou fleur béchamel fromagère	Rôti de porc LR sauce moutarde	Filet de colin d'Alaska MSC sauce tomate	Boulettes au boeuf Bio sauce à la lombarde	Omelette du chef (MEA) au fromage
	<i>Nuggets végétariens de blé</i>		<i>Boulettes végétariennes sauce lombarde</i>	
Fromage blanc Bio et confiture	Gratin de pommes de terre et poireaux béchamel	Haricots blanc à la tomate	Torsades Bio	Pommes de terre cubes rissolées et ketchup
Ananas	Mimolette	Suisse fruité	Tomme blanche Bio de la ferme de Sigy (77)	Petit moulé nature
	Flan vanille	Banane Bio	Orange Bio	Compote pomme cassis
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité

# Menus des écoles et accueils de loisirs







Semaine 08

Semaine du 17 au 21 Février 2025 - VACANCES SCOLAIRES

## Menu Tradition (A)

api

sine centrale de Moussy le N

LUNDI	MARDI	MERCREDI Repas asiatique	JEUDI	VENDREDI
Céleri râpé rémoulade	Pomme de terre, maïs vinaigrette à l'huile d'olive	Chou blanc vinaigrette au sésame	Endives vinaigrette au miel	Potage de potiron 
Chipolata	Paupiette de veau VFR sauce au thym 	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce aigre douce 	 Morceaux de colin d'Alaska MSC au four 	
<i>Filet de colin d'Alaska MSC sauce nantua</i>	<i>Galette végétarienne sauce tomate</i>	<i>Morceaux de colin MSC sauce aigre douce</i>	Lasagnes de légumes à l'égrainé de pois Bio 	
Purée de pommes de terre et patate douce	Carottes persillées	Riz cantonnais	Bûchette de lait mélangé	Epinards béchamel
Carré Ligueil	Tomme grise	Suisse sucré	Compote pomme Bio 	Vache qui rit Bio 
Flan chocolat	Orange	Gâteau du chef à la noix de coco 		Donuts

Produit biologique 	Produit locaux 	Produit végétarien 	Produit cuisiné 	Label de qualité 
--	--	--	---	--

# Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 09

Semaine du 24 au 28 Février 2025- VACANCES SCOLAIRES

Menu Tradition (A)



Cuisinerie centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI Raclette party !
Salade de pommes de terre, oignons et cornichons vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette aux fines herbes	Betterave Bio vinaigrette à l'échalote	Velouté de butternut	Rosette et cornichons
Poisson pané 100% filet MSC et citron	Encornet de calamars sauce provençale	Boulettes végétarienne sauce arrabiata	Chili sin carne	Surimi et mayonnaise
Haricots verts Bio persillés	Semoule Bio	Torsades Bio	Riz de Camargue IGP pilaf	Oeufs durs
Cantal AOP	Coulommiers	Yaourt nature et sucre	Suisse fruité	Gratin de pommes de terre au fromage façon raclette
Orange Bio	Liégeois vanille	Poire	Banane Bio	Yaourt aromatisé
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Gâteau au miel et aux 4 épices du chef
				Label de qualité



# Menus des écoles et accueils de loisirs












## Semaine 10





Semaine du 03 au 07 Mars 2025

### Menu Tradition (A)

api

isine centrale de Moussy le Ne

LUNDI	MARDI Mardi gras	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou rouge Bio vinaigrette moutarde à l'ancienne 	Mélange de betteraves Bio et maïs vinaigrette 	Salade iceberg dés de mimolette vinaigrette	Pommes de terre vinaigrette au cumin	Tarte au fromage de chèvre et épinards du chef 
Pavé de merlu MSC sauce citron 	Steak haché VFR sauce brune 	Allumettes de dinde façon carbonara	Merguez façon couscous	Poisson blanc meunière et citron
	<i>Galette végétarienne sauce tomate</i>	<i>Morceaux de colin MSC sauce crème</i>	<i>Quenelles natures sauce tomate</i>	
Blé pilaf	Pomme de terre cubes rissolées	Macaronis Bio 	Semoule Bio 	Chou fleur
Carré ligueil	Yaourt au lait entier Bio nature  Quart de lait (95) et sucre	Camembert Bio 	Mimolette	Petit moulé nature
Mousse au chocolat au lait	Beignet chocolat noisette	Compote pomme Bio 	Ananas	Kiwi Bio 

Produit biologique 	Produit locaux 	Produit végétarien 	Produit cuisiné 	Label de qualité 
---	---	---	--	---