

# Menus des écoles et accueils de loisirs

## Semaine 45

Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

















Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI A la découverte des épices	JEUDI	VENDREDI
Betteraves Bio vinaigrette balsamique	Mélange de torsades Bio et cornichons sauce mayonnaise	Pommes de terre vinaigrette au fromage blanc et cumin	Haricots beurres vinaigrette à l'échalote	Cake au chorizo et comté du chef
				Cake à l'emmental du chef
	Rôti de porc LR sauce diable	Emincé de filet de poulet VFR sauce crème	Lasagnes au boeuf Bio	Poisson blanc meunière MSC et sauce tartare
Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette	Filet de colin d'Alaska MSC sauce provençale	Morceaux de colin MSC sauce crème	Lasagnes de légumes	
	Petits pois	Carottes Bio au curry		Brocolis Bio béchamel
Yaourt aromatisé	Munster AOP	Yaourt Bio à la vanille	Edam Bio	Brie
Pomme HVE	Ananas	Gâteau à la cannelle du chef (farine Bio)	Mousse au chocolat au lait	Banane Bio
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité

## Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 46

Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Wrap Party
FERIE	Taboulé (semoule Bio) 	Pomelos et sucre	Crêpe au fromage	Salade iceberg vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
	Emincé de filet de poulet VFR sauce aigre douce 	Rôti de dinde VFR sauce champignons 	Gratin de lentilles Bio à la patate douce 	Wrap (galette) et garniture fajitas, égrainé de boeuf Bio, maïs et sauce tomate aux épices mexicaines 
	<i>Morceaux de colin MSC sauce curcuma</i> 	<i>Quenelles nature Bio sauce crème</i> 		<i>Garniture fajitas, égrainé de pois Bio, maïs et sauce tomate aux épices mexicaines</i> 
	Haricots verts Bio à l'échalote 	Riz de Camargue IGP créole 	Yaourt nature Pur Perche (61) et sucre 	Suisse sucré 
	Yaourt nature et sucre	Carré Liqueil	Banane Bio 	Cake du chef aux pépites de chocolat (farine Bio) 
Clémentine	Compote pomme coing			

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit cuisiné


























Label de qualité



## Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 47

Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Repas vendéen	JEUDI	VENDREDI
	Chou rouge râpé vinaigrette	Céleri Bio râpé vinaigrette façon cocktail 	Potage de potiron	Salade de pommes de terre, maïs vinaigrette persillée	Tarte au fromage du chef 
	 Bolognaise de lentilles Bio	 Poisson pané 100% filet MSC et citron 	Sauté de porc VFR sauce au jus 	 Emincé de filet de poulet VFR sauce au curry	 Paupiette de veau VFR sauce au cumin
			<i>Galette végétarienne sauce tomate</i>	<i>Boulettes végétariennes sauce au curry</i>	<i>Morceaux de colin MSC sauce au cumin</i> 
	Coquillettes Bio 	Mélange de pommes de terre et épinards béchamel	Haricots blancs à la tomate	Carottes Bio 	Brocolis
	 Pont l'Evêque AOP	Fromage blanc sucré	Yaourt nature Bio et sucre 	Brie	Tomme blanche
	 Compote pomme Bio	Poire	Tarte au flan du chef cannelle vanille 	Banane Bio 	Pomme HVE 
	Produit biologique 	Produit locaux 	Produit végétarien 	Produit cuisiné 	Label de qualité 

# Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 48

Semaine du 25 au 29 Novembre 2024



Cuisine centrale de Moussy le Neuf























LUNDI	MARDI Au bistrot parisien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson à l'ail et cornichons	Céleri râpé sauce façon rémoulade	Maïs vinaigrette aux épices mexicaines	Taboulé (semoule Bio)	Betteraves Bio vinaigrette aux pommes
<i>Surimi et mayonnaise</i>				
Chipolata	Boulettes au boeuf Bio VBF sauce brune	Rôti de porc VFR sauce méridionale	Beignets de calamars et mayonnaise	Nuggets végétariens de blé
Quenelles Bio nature sauce nantua	Boulettes végétariennes sauce échalote	Morceaux de colin MSC sauce tomate		
Petits pois au jus	Frites (au four) et ketchup	Chou fleur béchamel	Navets à la crème	Purée de pommes de terre
Cantal AOP	Camembert Bio	Vache qui rit Bio	Yaourt nature au lait entier de la ferme de Viltain (78) et sucre	Yaourt aromatisé
Poire Bio	Eclair au chocolat	Kiwi Bio	Clémentine	Pomme
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité

## Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 49

Semaine du 02 au 06 Décembre 2024

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI La carotte en fête	VENDREDI
Torsades Bio et dés d'emmental vinaigrette au 	Beignets de chou fleur	Navets râpés sauce façon cocktail	Carottes râpées Bio vinaigrette à l'orange 	Brocolis Bio vinaigrette à l'échalote 
Oeufs durs (en plat) 	Filet de saumon MSC sauce citron 	Jambon blanc LR 	Emincé de filet de poulet VFR sauce aux épices 	
		<i>Morceaux de colin MSC sauce crème</i> 	<i>Boulettes végétariennes sauce aux épices</i>	Gratin de gnocchis, camembert et thym 
Epinards béchamel	Brunoise de légumes	Coquillettes Bio 	Mélange de pommes de terre et carottes CE2 béchamel 	
Yaourt Bio à la vanille 	Tomme noire IGP 	Brie	Yaourt nature Bio au lait entier Quart de lait (95) et sucre 	Suisse sucré
Clémentine	Pomme	Flan chocolat	Cake du chef à la carotte (farine Bio) 	Poire Bio 
Produit biologique 	Produit locaux 	Produit végétarien 	Produit cuisiné 	Label de qualité 

# Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 50

Semaine du 09 au 13 Décembre 2024



Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Repas de l'hiver
Pomelos et sucre	Mélange de riz Bio et maïs vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette au xérès	Taboulé (semoule Bio)	Salade iceberg, croûtons à l'ail vinaigrette au pesto
Boulettes au boeuf Bio sauce tajine	Morceaux de colin MSC sauce huile d'olive et dés de tomate	Pizza au fromage du chef	Filet de colin d'Alaska MSC sauce nantua	Coquiflette Bio aux allumettes de dinde
<i>Boulettes végétariennes sauce tajine</i>				Coquiflette Bio aux légumes
Semoule Bio	Haricots verts Bio persillés	Salade verte vinaigrette	Julienne de légumes	Tomme grise
Camembert Bio	Suisse fruité	Yaourt aromatisé	Bûchette lait mélangé	
Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy (77)	Pomme HVE	Poire Bio	Banane Bio	Compote pomme coing et spéculoos

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

# Menus des écoles et accueils de loisirs

## Semaine 51

Semaine du 16 au 20 Décembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI On fête Noël !	VENDREDI
Haricots beurres vinaigrette à la coriandre	Salade verte Bio vinaigrette	Oeuf dur sauce mayonnaise	Rillettes de poisson blanc et saumon du chef et toast	Maïs vinaigrette aux oignons rouges
Boulettes au boeuf Bio VFR sauce arrabiata	Rôti de porc LR sauce chasseur	Riz de Camargue IGP, potiron et emmental façon risotto	Emincé de dinde VFR sauce miel et marrons	Boulettes végétariennes sauce italienne
Filet de colin d'Alaska MSC sauce aux oignons	Galette végétarienne sauce tomate		Morceaux de colin MSC sauce miel et marrons	
Pennes Bio	Semoule Bio		Pommes forestières	Brocolis
Yaourt nature Bio et sucre	Vache qui rit Bio	Suisse sucré	Brie de Montereau de la ferme de Sigy	Yaourt Bio à la vanille
Poire Bio	Compote pomme fraise	Kiwi Bio	Bûche de Noël 2024, clémentine et chocolat	Orange Bio
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité

# Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 52

Semaine du 23 au 27 Décembre 2024 - VACANCES SCOLAIRES



Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Noël des centres	VENDREDI
Chou blanc râpé vinaigrette à la moutarde	Céleri râpé Bio sauce façon rémoulade	FERIE	Haricots verts Bio vinaigrette à l'ail	Macédoine de légumes mayonnaise
Pavé de merlu MSC sauce napolitaine	Bolognaise de boeuf Bio		Emincé de filet de poulet VFR sauce brune échalote et aïelles	Poisson meunière MSC et citron
	<i>Bolognaise de thon</i>		<i>Boulettes végétariennes sauce brune échalote et aïelles</i>	
Semoule Bio	Macaronis Bio		Gratin dauphinois	Carottes Bio
Cantal AOP	Mimolette		Suisse sucré	Camembert Bio
Compote pomme Bio	Flan vanille		Gâteau du chef à la crème de marron et à la brisure de marron et crème anglaise (farine Bio)	Poire Bio
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité



# Menus des écoles et accueils de loisirs

## Semaine 01

Semaine du 30 Décembre au 03 Janvier 2025 - VACANCES SCOLAIRES



Cuisine centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas du jour de l'an	VENDREDI
Salade de torsades Bio, cornichons sauce	Pomelos et sucre	FERIE	Pâté de campagne et cornichons	Taboulé (semoule Bio)
Emincé de filet de poulet VFR sauce crème	Hachis parmentier de boeuf Bio à la purée de potiron		Filet de colin d'Alaska MSC sauce miel et marron	Nuggets végétariens de blé
Galette végétarienne	Brandade de colin MSC du chef		Rosti de pommes de terre	Epinards béchamel
Brocolis Bio	Coulommiers		Yaourt nature Bio et sucre	Emmental
Suisse fruité	Flan nappé caramel		Cake au chocolat et noix de coco (farine Bio)	Poire Bio
Kiwi Bio				
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité