

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 28

Semaine du 07 au 11 Juillet 2025



Cuisine centrale de Moussy-le-Neuf

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade de pomme de terre, tomate, maïs vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette au citron	Betteraves Bio vinaigrette au vinaigre de framboise	Concombre vinaigrette à l'ail
	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce paprika	Chili sin carne	Rôti de porc VFR sauce au jus	Hachis parmentier de boeuf	Filet de colin d'Alaska MSC sauce tomate
	<i>Boulettes végétariennes (lentilles et légumes) sauce paprika</i>		<i>Poisson pané 100% filet MSC</i>	<i>Parmentier de lentille Bio à la tomate</i>	
	Haricots verts Bio persillées	Riz Bio	Coquillettes Bio	Salade verte vinaigrette	Ratatouille
	Suisse fruité	Camembert Bio	Saint môret Bio	Cantal AOP	Yaourt nature Bio et sucre
	Nectarine blanche	Crème dessert vanille	Compote fraîche pomme Bio fraise	Melon	Gâteau aux fruits rouges du chef
<p><i>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.</i></p> <p><i>Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.</i></p>					
	Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 29

Semaine du 14 au 18 Juillet 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI					
Férié	Cake du chef au chorizo <i>Cake à l'emmental du chef</i>	Mais, dés d'emmental vinaigrette aux dés de tomate	Tomate vinaigrette aux oignons rouges	Salade verte vinaigrette à l'huile d'olive					
	Chipolatas LR	Poisson pané 100% filet MSC et citron	Rôti de boeuf VFR et mayonnaise						
	<i>Falafels</i>		<i>Galette végétarienne (quinoa à la provençale) sauce tomate</i>	Tortilla de pommes de terre à la piperade					
	Semoule Bio et légumes tajine	Bio	Carottes à l'étuvée	Coquillettes Bio	Bio				
	Yaourt vanille Bio	Bio	Vache qui rit Bio	Carré ligueil	Fromage blanc Bio et sucre	Bio			
	Nectarine jaune		Pastèque	Mousse au chocolat	Beignet chocolat noisette				
<p>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.</p>									
Produit biologique	Bio	Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné		Label de qualité	

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 30

Semaine du 21 au 25 juillet 2025



Cuisine centrale de Moussy-le-Neuf

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI Vacances Antillaises	
Haricots verts Bio vinaigrette		Saucisson à l'ail et cornichons <i>Surumi et mayonnaise</i>		Salade de pommes de terre, tomate, poivron vinaigrette au fromage		Concombre vinaigrette balsamique		Carottes râpées, ananas vinaigrette	
Boulettes au boeuf Bio sauce barbecue		Pavé de merlu MSC sauce oseille		Sauté de porc VFR sauce aux épices		Tarte au fromage du chef		Emincé de cuisse de poulet VFR sauce colombo	
<i>Boulettes végétariennes (lentilles et légumes) sauce barbecue</i>				<i>Galette végétarienne (quinoa à la provençale) sauce aux épices</i>				<i>Morceaux de colin MSC sauce colombo</i>	
Fusilli Bio		Brocolis		Haricots beurre		Salade verte vinaigrette		Riz Bio pilaf jaune	
Camembert Bio		Suisse fruité		Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt nature Bio et sucre		Buchette lait mélangé	
Pêche		Gaufre de Liège		Nectarine		Melon		Cake du chef à la noix de coco	

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.

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

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 31

Semaine du 28 au 01 Août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de riz Bio au thon, dés d'emmental vinaigrette 	Tomate vinaigrette au basilic	Tartinade de thon	Concombre vinaigrette à l'échalote	Betterave Bio vinaigrette 
	Sauté de boeuf sauce brune	Gratin de gnocchis sardes à la provençale	 Normandin de veau VFR sauce au thym	 Rôti de dinde LR sauce à l'orange	 Filet de colin MSC sauce aux fines herbes 
	<i>Morceaux de colin MSC sauce aux oignons</i>		 <i>Poisson blanc meunière MSC et citron</i>	<i>Nuggets végétariens de blé</i>	
	Courgettes		Petits pois au jus	Macaroni Bio 	Epinards béchamel
	Vache qui rit Bio 	Brie	Fromage blanc Bio et confiture 	Tomme noire IGP 	Yaourt nature Bio et sucre 
	Abricots	Crème dessert chocolat	Pastèque	Compote fraîche pomme Bio mirabelles 	Cake à la framboise du chef 
<p><i>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.</i></p> <p><i>Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.</i></p>					
	Produit biologique 	Produit locaux 	Produit végétarien 	Produit cuisiné 	Label de qualité 

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 32

Semaine du 04 au 08 Août 2025



Cuisine centrale de Moussy-le-Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Macédoine de légume sauce mayonnaise	Concombre vinaigrette ciboulette
Rôti de porc VFR sauce au curry	Aiguillettes de poulet VFR sauce piperade	Beignet de calamar à la romaine sauce tartare	CC Pizza au fromage du chef végété	Filet de saumon MSC sauce crème
<i>Boulettes végétariennes (lentilles et légumes) sauce au curry</i>	<i>Morceaux de colin MSC sauce piperade</i>			
Blé pilaf	Semoule Bio Ratatouille	Duo de courgette	Salade verte vinaigrette	Fusilli Bio
Carré ligueil	Cantal AOP	Yaourt vanille Bio	Fromage blanc Bio et miel	Saint Môret Bio
Liegeois vanille	Abricots	Donuts	Nectarine	Compote fraîche pomme Bio 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.

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

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 33

Semaine du 11 au 15 Août 2025

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Tomate vinaigrette		Pâté de campagne LR et cornichons <i>Surumi et mayonnaise</i>		Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards		Pastèque		Férié	
Boulettes au boeuf Bio sauce napolitaine		Saucisse fumée sauce rougail		Filet de colin d'Aslaska MSC sauce nantua					
<i>Boulettes végétariennes (lentilles et légumes) sauce napolitaine</i>		<i>Morceaux de colin d'Aslaska MSC sauce rougail</i>				Pastasotto de courgette au fromage ail et fines herbes (coquillettes Bio)			
Semoule Bio		Riz Bio créole		Carottes à l'étuvée					
Yaourt nature Bio et sucre		Coulommiers		Fromage blanc aux fruits		Gouda Bio			
Ile flottante (blanc en neige et crème anglaise)		Pêche		Nectarine		Gâteau du chef au yaourt			
<p><i>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.</i></p> <p><i>Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.</i></p>									
Produit biologique		Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné		Label de qualité	

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 34

Semaine du 18 au 22 Août 2025



Cuisine centrale de Moussy-le-Neuf

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI Voyage en Amérique du Sud	
Carottes râpées vinaigrette au miel		Salade de pommes de terre, tomates, maïs vinaigrette		Courgettes râpées vinaigrette à la menthe		Concombre vinaigrette au fromage blanc		Guacamole	
Filet de colin d'Alaska MSC sauce basilic		Rôti de dinde VFR sauce crème		Jambon blanc LR et ketchup		Lasagnes de légumes du chef		Wrap (émince de cuisse de poulet VFR, salade iceberg, crème et sauce aux épices)	
		<i>Galette végétarienne (quinoa à la provençale) sauce tomate</i>		<i>Poisson pané 100% filet MSC et ketchup</i>				<i>Wrap (nuggets végétarien de blé, salade iceberg, crème et sauce aux épices)</i>	
Pennes Bio		Ratatouille		Purée de pommes de terre		Salade verte vinaigrette		Potatoes	
Tomme noire IGP		Fromage blanc Bio et sucre		Mimolette		Camembert Bio		Suisse fruité	
Compote fraîche pomme Bio vanille		Melon		Flan vanille		Abricots		Gâteau au dulce de leche du chef	
<p><i>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.</i></p> <p><i>Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.</i></p>									
Produit biologique		Produit locaux		Produit végétarien		Produit cuisiné		Label de qualité	

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 35

Semaine du 25 au 29 Août 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tartinade de thon	Coquillettes Bio vinaigrette façon cocktail 	Pastèque	Tomate vinaigrette au pesto	Concombre sauce bulgare
Saucisse de Toulouse grillée	Paupiette de veau VFR sauce paprika 	Cordon bleu de dinde VFR 		Tarte au thon du chef 
<i>Boulettes végétarienne (lentilles et légumes) sauce lombarde</i>	<i>Pavé de Merlu MSC sauce aurore</i>	<i>Poisson blanc meunière MSC et citron</i>		
Mélange de pommes de terre et épinards béchamel	Duo de courgette	Carottes à l'étuvée		Salade verte vinaigrette
Cantal AOP 	Yaourt vanille Bio 	Carré Ligeil	Suisse sucré	Vache qui rit Bio 
Pêche	Abricots	Gâteau du chef au miel 	Eclair au chocolat	Crème dessert chocolat

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.

Produit biologique



Produit locaux



Produit végétarien



Produit cuisiné



Label de qualité

