

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	VENDREDI
Salade de pomme de terre, tomate, maïs, dès de mimolette vinaigrette				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 persillés 	Riz Bio 	Coquillettes Bio 	Salade verte vinaigrette	Ratatouille
	Camembert Bio 	Saint môret Bio 	Cantal AOP 	
Nectarine blanche	Crème dessert vanille	Compote fraîche pomme Bio fraise 	Melon	Gâteau aux fruits rouges du chef et crème anglaise 
<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		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	Carottes à l'étuvée		Coquillettes Bio					
	Yaourt vanille Bio			Carré ligueil	Fromage blanc Bio et sucre				
			Pastèque	Mousse au chocolat	Beignet chocolat noisette				
<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. 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 30

Semaine du 21 au 25 juillet 2025



Cuisine centrale de Moussy-le-Neuf

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI Vacances Antillaises	
				Salade de pommes de terre, tomate, poivron, dés de mimolette vinaigrette au fromage blanc		Melon			
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				Yaourt nature Bio et sucre		Buchette lait mélangé	
Pêche		Gaufre de Liège		Nectarine				Cake du chef à la noix de coco	
<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		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



Cuisine centrale de Moussy-le-Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz Bio au thon, dés d'emmental vinaigrette	Tomate vinaigrette au basilic	Tartinade de thon		
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
		Fromage blanc Bio et confiture	Tomme noire IGP	Yaourt nature Bio et sucre
Abricots	Crème dessert chocolat		Compote fraîche pomme Bio mirabelles	Cake à la framboise du chef

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 32

Semaine du 04 au 08 Août 2025



Cuisine centrale de Moussy-le-Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon				
Rôti de porc VFR sauce au curry 	Aiguillettes de poulet VFR sauce piperade 	Beignet de calamar à la romaine sauce tartare	Pizza au fromage du chef 	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 courgettes	Salade verte vinaigrette	Fusilli Bio 
	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



Cuisine centrale de Moussy-le-Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette		Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards		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	
	Pêche		Gâteau du chef au yaourt	

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 34

Semaine du 18 au 22 Août 2025



Cuisine centrale de Moussy-le-Neuf

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Voyage en Amérique du Sud				
		Salade de pommes de terre, tomates, maïs vinaigrette	Courgettes râpées vinaigrette à la menthe						
Filet de colin d'Alaska MSC sauce basilic		Rôti de dinde VFR sauce crème	Jambon blanc LR et ketchup		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>		Wrap (nuggets végétarien de blé, salade iceberg, crème et sauce au épices)				
Pennes Bio		Ratatouille	Purée de pommes de terre	Salade verte vinaigrette	Potatoes				
Tomme noire IGP		Fromage blanc Bio et sucre		Camembert Bio	Suisse fruité				
Compote fraîche pomme Bio vanille			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
	Coquillettes Bio vinaigrette façon cocktail 			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	
Pêche		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

