Cuisine centrale de Moussy Le Neuf

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 36

Semaine du 31 Août au 04 Septembre 2026

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI On fête la rentrée	VENDREDI
Taboulé (semoule Bio) estival				
Sauté de dinde VFR sauce aux herbes	Bolognaise de boeuf	Aiguillette de poulet VFR sauce brune	Pizza au fromage	Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce crème
Filet de lieu noir MSC sauce aux herbes	*Bolognaise de thon*	*Quennelle nature Bio sauce aurore*		
Ratatouille	Coquillettes Bio	Semoule Bio	Salade verte vinaigrette (concentrée)	Haricots verts Bio persillés
Yaourt nature Bio et sucre	Gouda Bio	Pont l'Eveque AOP	Vache qui rit Bio	Suisse fruité
	Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy (77)	Compote fraiche pomme Bio vanille	Melon	Gâteau du chef au miel
Goûters				
Baguette et pâte à tartiner individuel	Gateau du chef aux pépites de chocolat	Baguette	Pain au lait	Pain au chocolat
Lait nature	-	Saint môret Bio	Suisse sucré	-
-	Banane Bio	Prune	-	Jus d'orange
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité

Cuisine centrale de Moussy Le Neuf

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 37

Semaine du 07 au 11 Septembre 2026

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate **entière** vinaigrette (concentrée)		Pommes de terre, surimi vinaigrette au fromage blanc	Tarte à la tomate et moutarde du chef
Boulettes au boeuf Bio sauce paprila	Gratin de fusilli Bio aux légumes d'été	Emincé de cuisse de poulet VFR sauce au jus	Dos de colin d'Alaska MSC sauce armoricaine	Cordon bleu de dinde VFR
Filet de colin d'Alaska MSC sauce curcuma		*Dahl de lentilles Bio*		*Filet de poisson pané MSC*
Blé pilaf		Riz Bio créole	Carottes CE2 à l'ail	Courgettes
Saint Nectaire AOP		Mimolette Bio		Yaourt aromatisé
Compote fraiche pommes Bio figue	Liegeois vanille	Banane Bio	Far breton du chef aux pommes	
Goûters				
Madeleine	Baguette	Baguette	Baguette et beurre	Croissant
-	Emmental	Brie	Yaourt nature et sucre	-
Poire	Jus de pomme	Compote fraîche pomme Bio ananas	-	Banane Bio

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

Cuisine centrale de Moussy Le Neuf

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 38

Semaine du 14 au 18 Septembre 2026

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI Protégeons la couche d'ozone	JEUDI	VENDREDI
			Tartinade de thon	Salade de riz Bio, tomate et maïs vinaigrette
Aiguillettes de poulet VFR sauce basquaise	Merguez grillée	Bolognaise pois chiche Bio et légumes	Steak haché au veau VFR sauce napolitaine	Beignet de calamars à la romaine et sauce tartare
Filet de limande MSC sauce oseille	*Saucisse végétale (goût merguez)*		*Nuggets végétarien de blé*	
Riz de camargues IGP créole	Pommes de terre noisette et ketchup	Fusilli Bio CQFD	Haricots verts Bio persillés	Chou fleur CE2
Tomme noire IGP	Camembert Bio	Tomme blanche Bio de la ferme de Sigy (77)	Yaourt nature Bio et sucre	Fromage blanc Bio et confiture d'abricot
Ananas	Mousse au chocolat au lait	Pomme VER		
Goûters				
Baguette	Baguette et beurre	Gateau du chef à la vanille	Baguette et confiture	Pain au chocolat
Carré de Ligueil	-	Fromage blanc nature et sucre	-	-
Jus de raisin	Prune	-	Pomme VER	Compote fraîche pomme Bio cannelle

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

Cuisine centrale de Moussy Le Neuf

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 39

Semaine du 21 au 25 Septembre 2026

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Comme un dimanche
Carottes râpées vinaigrette ciboulette	Pâté de campagne issu de porc LR, cornichons *S/V : Oeuf dur mayonnaise*	Cake du chef emmental et mimolette		
Méli-mélo gourmand courgettes et lentilles corail Bio	Filet de colin d'Alaska MSC sauce échalote	Aiguillettes de poulet VFR sauce barbecue	Jambon blanc issu de porc LR et ketchup	Sauté de boeuf Bio sauce façon bourguignon
		Boulettes végétarienne (lentilles et légumes) sauce barbecue	*Filet de poisson pané MSC et ketchup*	*Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce aux herbes de provence*
Fusilli Bio	Petits pois CE2	Carottes CE2	Coquillettes Bio	Gratin Dauphinois
	Yaourt Bio vanille	Suisse sucré	Gouda Bio	Cantal AOP
Flan vanille			Compote pomme Bio	Gâteau du chef aux pommes
Goûters				
Gateau du chef au chocolat	Baguette	Baguette	Carré fraise	Croissant
-	Vache qui rit Bio	Edam	Yaourt aromatisé	-
Poire	Jus d'orange	Compote fraîche pomme Bio speculoos	-	Banane Bio

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

Cuisine centrale de Moussy Le Neuf

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 40

Semaine du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas de l'Automne	VENDREDI
	Carottes râpées vinaigrette	Tomate **entière** vinaigrette (concentrée) à la framboise		
Pastachiches (Pennes HVE) sauce basquaise	Cordon bleu de dinde VFR	Chili con carne VBF	Rôti de dinde VFR sauce aux champignons	Poisson blanc meunière MSC et citron
	Nuggets végétariens de blé	*Chili sin carne*	*Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce champignons*	
	Chou fleur CE2 béchamel	Riz IGP de Camargue	Purée pomme de terre et butternut	Mélange de pommes de terre et courgette
Brie Bio de la ferme de la Tremblaye (78)	Suisse sucré	Yaourt nature Pur Perche (61) et miel	Saint Nectaire AOP	Edam Bio
Crème dessert chocolat			Gâteau du chef aux poires	Banane Bio
Goûters				
Baguette	Délichoc	Baguette	Baguette et barre de chocolat	Pain au chocolat
Gouda Bio	-	Tomme blanche	Lait nature	Suisse sucré
Pomme VER	Prune	Jus de pomme	-	-

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

Cuisine centrale de Moussy Le Neuf

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 41

Semaine du 05 au 09 Octobre 2026

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI Voyage en chine	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de perles, tomates et maïs vinaigrette	Nems de légumes		Céleri râpé vinaigrette au fromage blanc	Carottes râpées vinaigrette à l'orange
Filet de saumon MSC sauce crème à l'ail	Sauté de porc issu de porc LR sauce aigre douce	Paupiette au veau VFR sauce colombo	Boulettes aux boeuf Bio sauce aux épices	Gratin de gnocchis de pommes de terre, épinards, emmental Bio
	Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce aigre douce	*Beignet de calamars à la romaine et sauce tartare*	*Boulettes végétariennes (lentilles et légumes) sauce*	
Petits pois CE2	Riz Bio pilaf	Lentilles de Mondreville HVE (régional)	Semoule Bio	
Suisse sucré	Fromage blanc Bio et coulis de mangue	Cantal AOP		Yaourt au lait entier Bio banane Quart de lait (95)
		Banane Bio	Crème dessert caramel	
Goûters				
Sablé de retz	Baguette et pâte à tartiner	Baguette et beurre	Baguette	Croissant
-	-	Yaourt nature et sucre	Vache picon	-
Banane Bio	Poire	-	Prune	Pomme VER

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

Cuisine centrale de Moussy Le Neuf

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 42

Semaine du 12 au 16 Octobre 2026

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Tous ensemble à table
		Tarte du chef à la mimolette		
Steak haché au veau VFR sauce paprika	Filet de lieu noir MSC sauce espagnole	Jambon blanc issu de porc LR et ketchup	Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio)	Parmentier à l'éffiloché de canard
Galette végétarienne (quinoa à la provençale)		*Nuggets végétarien de blé et ketchup*		*Brandade de colin MSC*
Coquillettes Bio	Riz de Camargues IGP créole	Haricots verts Bio persillés		
Carré ligueil	Edam Bio	Suisse fruité	Yaourt nature Bio et sucre	Yaourt vanille au lait entier de la ferme de Sigy (77)
Compote fraîche pomme Bio	Poire		Banane Bio	Roulé (du chef) à la confiture de fraise
Goûters				
Baguette et confiture	Barre de céréales du chef	Baguette	Plumetis chocolat	Pain au chocolat
Yaourt aromatisé Bio	Lait nature	Emmental	-	-
-	-	Jus d'orange	Compote fraîche pomme Bio ananas	Poire

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

Cuisine centrale de Moussy Le Neuf

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 43 VACANCES SCOLAIRES

Semaine du 19 au 23 Octobre 2026

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI La quiche en fête	VENDREDI
		Salade de pommes terre, mais vinaigrette à l'échalote	Potage de potiron (concentré)	
Emincé de cuisse de poulet VFR sauce façon blanquette	Saucisse de porc CE2	Omelette Bio du chef au fromage (oeufs Bio)	Quich'obolo	Morceaux de colin d'Alaska MSC sauce aurore
Jambalaya aux légumes	*Filet de poisson pané MSC*		*Quicho'thon*	
Riz de camargue IGP créole	Purée de pommes de terre	Petits pois CE2 au bouillon	Salade verte vinaigrette (concentrée)	Carottes CE2
Bûchette lait mélangé	Pont l'Evêque AOP	Yaourt Bio vanille	Fromage blanc Bio et sucre	Mimolette Bio
Compote fraîche pomme Bio cannelle	Poire			Gaufre de Liège
Goûters				
Pompon	Baguette et pâte à tartiner	Baguette	Baguette	Croissant
-	Yaourt nature et sucre	Vache qui rit Bio	Edam	-
Banane Bio	-	Compote fraîche pomme Bio vanille	Poire	Pomme VER
Produit biologique	Produit locaux	Produit végétarien	Produit cuisiné	Label de qualité

Cuisine centrale de Moussy Le Neuf

Menus des écoles et accueils de loisirs

Semaine 44 VACANCES SCOLAIRES

Semaine du 26 au 30 Octobre 2026

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé (semoule Bio) estival	Salade verte, croûtons natures vinaigrette (concentrée) aux oignons			
Sauté de porc issu de porc LR sauce blackwell	Croziflette au fromage (crozets Bio)	Cordon bleu de dinde VFR	Boulettes au boeuf sauce façon couscous	Brandade de colin MSC au butternut
Emincé végétal au pois Bio sauce tomate		*Poisson blanc meunière MSC*	*Carottes CE2 et pois chiche à l'orientale*	
Chou fleur CE2		Haricots verts Bio persillés	Semoule Bio	
Edam Bio	Suisse fruité	St Nectaire AOP	Vache qui rit Bio	Fromage blanc Bio et coulis de fruits rouges
Ananas		Poire	Compote fraîche pomme Bio	Brownie du chef au chocolat
Goûters				
Madeleine	Baguette et barre de chocolat	Gateau du chef au miel	Baguette et beurre	Pain au chocolat
Lait nature	-	Yaourt nature et sucre	-	-
-	Pomme VER	-	Poire	Banane Bio

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