



MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 36- DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Rillettes au thon	Concombres vinaigrette	Salade brésilienne
Spaghetti bolognaise (PC)	Colin meunière	Goulasch de bœuf	Omelette Pommes vapeur	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantaillou	Jardinière de légumes	Carottes au jus	Coulommiers	Petits pois-carottes
Pâtisserie	Fromage blanc	Mimolette	Fruit de saison	Tartare nature
 S/V: Spaghetti au thon	Liégeois vanille	Mousse au chocolat		Banane
		S/V: Poisson pané		S/V: Poisson en sauce
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Goulasch de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande








S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade fleurette	Pastèque 	Melon 	Cœuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette 
Sauté de veau marenge	Raviolini tomates mozzarella (PC)	Pizza tex Mex salade mixte (PC)	Grignotine de porc*	Filet de merlu à la tomate 
Riz			Beignets de chou-fleur	Macaroni au beurre
Emmental		Saint-Nectaire	Vache qui rit	Boursin nature
Fruit de saison 	Cookie 	Quatre Quart	Fruit de saison 	Compote de pommes-abricots
S/V: Pané fromager		S/V: Pizza au fromage	S/P : Sauté de poulet S/V: Pané de blé tomate mozzarella	
		GOÛTER		
		Baguette		
		Miel		
		Jus multi fruits 		

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade fleurette: Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons
Sauce marenge: Tomates, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de bœuf






- S/V: Sans viande
- S/P: Sans porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc





MENUS MOUSSY LE VIEUX




SEMAINE 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Tarte tomate chèvre	Sardine à l'huile	Salade Athéna	Pizza au fromage
Sauté de bœuf aux oignons	Merlu sauce provençale 	Crêpinette au jus*	Rôti de veau au thym	Omelette basquaise Haricots verts persillés
Petits pois à l'anglaise	Jardinière de légumes 	Epinards à la crème	Ebly	Fromage blanc 
Tomme blanche	Vache Picon	Yaourt au sucre de canne	Petit moulé	Palet breton 
Compote de pommes	Banane	Tarte au flan 	Donuts	
S/V: Poisson meunière		S/P: Filet de poulet grillée S/V: Poisson en sauce	S/V: Boulettes de sarrasin	
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit 		


 Plat Fait Maison


 Label Rouge


 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Saucisson à l'ail*		Pâté de volaille
Sauté de dinde à l'estragon	Tomate farcie veggie Riz	Chipolatas aux herbes*		Colin poêlé au beurre
Tortis	Edam	Pommes röstis		Chou-fleur et brocolis
Vache qui rit	Fruit de saison	Petit suisse aux fruits		Gouda
Fruit de saison		Fruit de saison		Liégeois au chocolat
S/V: Poisson en sauce		<p><i>S/P</i>: Roulade de volaille / Saucisses de volaille aux herbes <i>S/V</i>: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière</p> <p>GOÛTER</p> <p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Fruit </p>	S/V: Tarte au fromage	

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette	Salade de riz niçois	Concombres vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Paupiette de dinde aux champignons	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Filet de lieu beurre blanc	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés	Gratin de courgettes	Croc' lait	Bouloghour à la tomate	Jeunes carottes caramélisées
Fruit de saison	Gouda	Mousse à la framboise	Vache qui rit	Cantal
	Gélifié au chocolat	S/P: Pizza au fromage S/V: Pizza au fromage	Banane	Muffin au chocolat
	S/V: Poisson en sauce	GOÛTER		S/V: Croustillant au fromage
		Baguette		
		Pâte à tartiner		
		Compote de pommes		



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 43- DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maïs au thon	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre	Salade verte	Surimi mayonnaise
Nuggets de poulet	Moules	Sauté de poulet façon thai	Parmentier végétarien (pc) (nouvelle recette)	Merguez grillées
Julienne de légumes	Frites	Chou romanesco et pdt sauce blanche	Petit suisse sucré	Ratatouille et pommes de terre
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Kiri		Tomme blanche
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Marbré au chocolat	Croissillon aux pommes	Banane
S/V: Nuggets de poisson		S/V: Omelette		S/V: Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Parmentier végétarien : Purée, égréné végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 44- DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Tarte au fromage	Salade verte	<p>REPAS HALLOWEEN</p>	
Rougail de saucisse fumée*	Oeuf dur	Brandade de poisson (PC)		
Lentilles vertes	Epinards à la crème	Yaourt aromatisé		
Camembert	Banane	Fruit de saison		
Crème dessert vanille				
S/P: Saucisse de volaille S/V: Falafel en sauce				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	
Yaourt aromatisé	lait	Yaourt à boire à la vanille	Barre chocolat	
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade croquante: Radis, carottes, céleri

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade des Andes	Pomelos en quartier	Concombres à la crème	Taboulé
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC)	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	Filet de colin papillote
Haricots verts		Riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Croc'lait	Tomme blanche	Chantailou	Yaourt sucré	Candadou
Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Clafoutis poires et amandes	Fruit de saison	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		
		GOÛTER		
		Baguette		
		Pâtes à tartiner		
		Compote de pommes		

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:
Salade des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Salade de pâtes	Duo de chou	Carottes râpées aux agrumes
	Lasagnes végétariennes (pc)	Rôti de dinde	Rôti de veau aux herbes	Filet de lieu frais à la provençale
	Chanteneige	Mijoté de légumes	Cocos mijotés	Pommes vapeur
	Compote biscuitée	Yaourt aux fruits	Petit suisse nature	Coulommiers
		Gâteau au chocolat	Banane	Cookies aux pépites de chocolat
	S/V: Pané fromager	S/V: Falafel en sauce		
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS

Salade de pâtes: Pâtes, tomates, maïs

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Chou rouge aux pommes	Salade piémontaise
Sauté de bœuf aux cornichons	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Hachis parmentier (PC)	Filet de colin meunière
Petits pois carottes	Lentilles vertes	Duo de courgettes	Mimolette	Gratin de salsifis
Rondelé	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé
Compote de pommes		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger	S/V: Parmentier de poisson	Gâteau basque
S/V: Marmite de poisson		S/P: Roulade de volaille S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin		S/V: Salade piémontaise sans viande
		GOÛTER		
		Baguette		
		Miel		
		Jus multi fruits		

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur mayonnaise	Salade de cœurs de palmier	Macédoine vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons	Bœuf bourguignon (pc)	Couscous végétal (PC)	Filet de lieu sauce crevettes
Ratatouille et pommes de terre	Haricots plats à la tomate	Gouda	Petit suisse sucré	Riz
Petit suisse aux fruits	Chanteneige	Far breton aux poires	Fruit de saison	Camembert
Fruit de saison	Compote pommes-fraises	S/V: Poisson meunière		Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Poisson en sauce	GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit		

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, maïs




- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc




MENUS MOUSSY LE VIEUX




SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Salade coleslaw	Terrine au saumon sauce safrané	Samoussa aux légumes	Taboulé
Palette de porc à la diable*	Filet de colin papillote 	Boulettes de bœuf aux fruits secs 	Omelette au fromage	Paupiette de lapin aux olives
Coquillettes	Ebly	Pommes rissolées	Purée de butternut	Jardinière de légumes
Tartare nature	Petit moulé	Saint-Nectaire	Brownies 	Carré de l'Est
Compotes de pommes	Crème dessert praliné	Panacotta coulis de fruits 		Fruit de saison
S/P: Poulet rôti S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Poisson aux olives
		GOÛTER		
		Gaufre		
		Yaourt à boire vanille		
		Fruit 		


 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc












MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte vinaigrette 	Concombres Bulgare	Flammekueche*	Pommes de terre à la ciboulette	Betteraves vinaigrette
Lasagnes à la provençale (pc)	Boulettes d'agneau à la marocaine	Escalope de volaille aux champignons	Aiguillettes de poulet au curry	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 
Yaourt aromatisé	Boulghour au beurre	Haricots beurre	Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes
Fruit de saison 	Petit suisse nature	Cheddar	Tartare nature	Yaourt à la vanille
	Compote pommes fraises	Fruit de saison	Banane	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	S/V: Batonnets mozzarella	
		GOÛTER		
		Baguette		
		Pâte à tartiner 		
		Compote de pommes		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 52 - DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Taboulé		Betteraves vinaigrette	Friand au fromage
Pizza au fromage	Nuggets de poulet		Poisson poêlé au beurre	Escalope de poulet au jus
Salade verte	Haricots verts		Penne	Chou-fleur au beurre
Rondelé nature	Yaourt aromatisé		Emmental	Yaourt aux fruits mixés
Purée de fruits 	Fruit de saison		Mousse au chocolat	Banane
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales		Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites chocolat
Pâte à tartiner	Lait		Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit		Compote de pommes	Yaourt aromatisé

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 01 - DU 30 DEC AU 03 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	<p>Bonne année</p> 	Chou rouge aux pommes	Salade verte
Lasagnes bolognaise (pc)	Poisson meunière		Jambon*	Hachis parmentier (pc)
Samos	Carottes au jus		Coquillettes	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Carré frais		Coulommiers	Fruit de saison
S/V: Lasagnes végétarienne	Compote de pommes abricots		Flan vanille	S/V: Jambon de dinde S/V: Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Cake pépites chocolat	Baguette	Baguette	Pain au chocolat	
Fromage blanc sucré	Croc'lait	 Pâte à tartiner	Petit suisse sucré	
Fruit 	Compote de pommes	Jus de pommes	Compote de pommes	

 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc