



SEMAINE 18 - DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Omelette Pommes vapeur Yaourt sucré  Fruit de saison 		Taboulé  Goulash de bœuf à la hongroise  Carottes au jus Brie Crème dessert vanille S/V : Poisson en sauce GOÛTER Baguette Pâte à tartiner  Compote de pommes		Tarte au fromage Poisson pané  Haricots verts  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:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika

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

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



MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 19 - DU 05 AU 09 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomates	Concombre à la menthe	Salade Dolce Vita		Œuf dur mayonnaise
Paupiette de veau basquaise	Colin poêlé au beurre	Emincé de poulet façon thaï		Boulettes végétale à la tomate
Spaghetti	Purée	Légumes façon wok		Purée de carottes
Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes	Petit suisse sucré		Buchette
Palet Breton	Fruit de saison	Mousse au chocolat		Tarte aux pommes
S/V : Poisson basquaise	S/V : Concombre à la menthe	S/P : Emincé de poulet S/V : Omelette		
		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 Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, ananas, lait coco, curry, mayonnaise

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 20 - DU 12 AU 16 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Carottes râpées 	Concombre vinaigrette 	Melon	Salade languedocienne 
Cordon bleu	Sauté de poulet sauce Basquaise	Poulet rôti	Croustillants au fromage	Tajine de poisson pdt et olives (Pc) 
Gratin dauphinois	Boulgour à la tomate	Petit pois carottes 	Coquillettes 	
Gouda	Kiri 	Yaourt à la vanille		Tomme de Pyrènes
Fruit de saison 	Compote de pommes	Quatre- quart 	Muffin	Crème dessert praline
S/V: Pané blé tomates mozzarella	S/V : Poisson pané S/P : Saucisses de volaille grillées	S/V : Pané de blé fromage épinards		
		GOÛTER		
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		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 :

Salade languedocienne: pois chiches, tomates, concombres, vinaigrette

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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette 	Salade Grecque	Tarte tomate et chèvre	Salade brésilienne	Pizza
Omelette	Chili con carne (pc) 	Filet de poulet rôti	Sauté de poulet vallée d'auge	Filet de colin au fromage 
Pommes Rissolées		Ratatouille et pommes de terre	Printanière de légumes	Haricots verts 
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Pont l'évêque 	Mimolette	Chanteneige
Galette pur beurre 	Fruit de saison 	Ile flottante 	Fruit de saison 	Liégeois chocolat 
	S/V : Chili végétarien (pc)	S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	
		GOÛTER		
		Palet breton		
		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 grecque : concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

Salade brésilienne : cœurs de palmier, tomates, maïs

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

- * Plat contenant du porc



MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Tomate vinaigrette 	Œuf dur  mayonnaise		Ebly cocktail
Boulettes de bœuf sauce au curry	Lasagnes végétariennes (pc)	Croque Monsieur* et salade composée (pc)		Filet de hoki poêlé au beurre
Pommes noisettes				Jardinière de légumes 
Vache qui rit	Emmental	Morbier 		Cheddar
Fruit de saison	Compote de pommes 	Fruit de saison 		Gâteau basque
S/V : Boulettes de sarrasin		S/P: Pizza au fromage S/V: Pizza au fromage		S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage
		GOÛTER		
		Gaufre		
		Yaourt à boire à la vanille		
		Pâte de fruits		

 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:

Ebly cocktail : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette
Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

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

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



SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte 	Pastèque 	Carottes râpées 	Salade surimi 
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (pc) 	Grignotine de porc sauce barbecue*	Boulettes végétales et lentilles garnies (pc) 	Pavé de poisson napolitain 
Coquillettes		Pommes de terre aux épices		Gratin de courgettes 
Vache qui rit 	Petit suisse aux fruits	Emmental 	Yaourt au sucre de canne	Carré frais
Compote pommes fraises	Madeleine	Fruit de saison	Croissillon aux pommes	Fruit de saison 
S/V : Pané fromager	S/V : parmentier de poisson	S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce		
		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:

Salade surimi : pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Salade fraîcheur 	Pastèque 	Carottes râpées 
	Cordon bleu	Rôti de dinde et ketchup	Mixed grill *	Omelette
	Haricots verts	Pommes sautées	Taboulé  	Röstis aux légumes
	Fromage frais aromatisé 	Tomme blanche	Yaourt à boire	Kiri
	Fruit de saison 	Cocktail de fruits	Cookies 	Mousse au chocolat
	S/V : Poisson pané	S/V: Falafel en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	
			GOÛTER	
			Palmiers	
			Petit suisse aux fruits	
			Fruit	



INFORMATIONS:

Mixed grill* : chipolatas, merguez
Salade fraîcheur : radis, chou, carottes

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



MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette 	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Carottes râpées 
Aiguillettes de poulet au gingembre	Filet de colin sauce provençale 	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Boulghour à la tomate	Gratin de chou fleur 	Haricots verts		Cocos mijotés 
Fromage fouetté	Tomme des Pyrénées	Emmental 	Cantafrais	Mimolette
Crème dessert caramel	Fruit de saison	Donuts	Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
		GOÛTER		
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		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/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

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

* Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Salade verte 	Saucisson à l'ail*	Melon 	Carottes rapées  
Escalope de poulet pané	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Boulette de bœuf au curry 	Couscous "boulettes végétales" (PC) 	Brandade de poisson (pc)  
Courgette à la crème		Ebly		
Tartare ail et fines herbes	Vache Picon	Boursin nature	Yaourt aromatisé	Cantafrais
Madeleine	Fruit de saison	Tarte au flan 	Pâtisserie 	Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage	S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
		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:

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

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

- * Plat contenant du porc

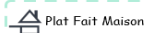


MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Pomelos en quartier	Pastèque	Tomate  vinaigrette	Melon 
Œufs durs 	Haché de bœuf à la tomate 	Beignets de calamars et sauce tartare 	Sauté de poulet sauce suprême 	Jambon * Salade surprise
Epinards à la crème 	Pommes vapeur	Beignets de chou fleur	Courgettes à la crème	Emmental 
Yaourt aromatisé 	Kiri	Pont l'Evêque 	Petit Louis	Beignet au chocolat
Palet breton 	Fruit de saison	Far breton aux pommes 	Compote de pommes 	
	S/V : Poisson pané		S/V : Marmite de poisson	S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)
		GOÛTER		
		Gaufre		
		Yaourt à boire à la vanille		
		Pâtes de fruits		



Plat Fait Maison



Label Rouge



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Sauce suprême : sauce blanche

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

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

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

- * Plat contenant du porc