

Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Conflans Ste Honorine

Semaine 11

Semaine du 11 au 15 mars 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Fish burger party !	VENDREDI
	Céleri Bio râpé vinaigrette			
Émincé de cuisse de poulet sauce méridionale (tomate, poivron, petits légumes)	Gratin de pommes de terre et poireaux au fromage à raclette	Jambon Blanc LR	Fish burger (pain burger, poisson pané 100% filet MSC, ketchup, fromage fondu en tranche)	Boulettes de bœuf VFR sauce façon bourguignon
		Jambon de dinde		
Semoule Bio		Légumes tajine	Frites au four	Carottes Bio
Saint Nectaire AOP	Suisse fruité	Emmental	Yaourt nature	Carré ligueil
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO	Cake banane Bio chocolat du chef	Fruit de saison
Produit biologique	Produit local	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

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.
Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pain et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Conflans Ste Honorine

GOÛTER	Barre marbrée	Pain aux céréales	Baguette et beurre	Baguette et confiture de fraise	Pain au chocolat
	Lait nature	Vache picon	Liégeois vanille	Yaourt à boire aux fruits jaunes	Yaourt nature
	Compote pomme poire	Jus d'orange	Pomme	Kiwi	Compote pomme biscuit

Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Conflans Ste Honorine

Semaine 12

Semaine du 18 au 22 mars 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

	LUNDI Saint Patrick	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées vinaigrette au xérès			Surimi et mayonnaise	
		Quenelle nature sauce crème	Morceaux de colin MSC sauce aromates	Saucisse de Francfort	Émincé de dinde VFR sauce façon blanquette
	Shepherd's pie (hachis parmentier au boeuf et carottes)			Knack de volaille	
		Brunoise de légumes	Haricots verts Bio à l'ail	Légumes potée (carottes, chou, navets et pdt)	Semoule Bio
	Yaourt nature "Pur Perche" (61)	Edam Bio	Saint Paulin	Yaourt nature de la ferme de Viltain (78)	Chantailou ail et fines herbes
		Fruit de saison BIO	Compote de pommes		Fruit de saison BIO
	Produit biologique	Produit local	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

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.

Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pain et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Conflans Ste Honorine

GOÛTER	Sablé	Barre bretonne	Baguette et beurre	Baguette et confiture d'abricots	Pain aux noix et pâte à tartiner
	Fromage blanc nature	Flan chocolat	Yaourt à boire à la fraise	Suisse sucré	Lait nature
	Jus de pomme	Kiwi	Orange	Compote pomme fraise	Banane

Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Conflans Ste Honorine

Semaine 13

Semaine du 25 au 29 mars 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Repas des Antilles
Paupiette de veau sauce échalotes	Nuggets de poulet pané et ketchup	Rôti de porc LR sauce curry	Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes	Morceaux de colin MSC sauce colombo
		<i>Rôti de dinde sauce curry</i>		
Brocolis persillés	Pommes de terre cubes rissolées	Petits pois aux oignons	Salade verte BIO vinaigrette à l'échalote	Riz Bio
Brie Bio de la ferme de la Tremblaye (78)	Tomme noire IGP	Vache qui rit Bio	Yaourt aromatisé	Yaourt noix de coco de la ferme de Sigy (77)
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat au lait	Compote pomme cassis	Ananas
Produit biologique	Produit local	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

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.
Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pain et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Conflans Ste Honorine

GOÛTER	Baguette et beurre	Baguette et confiture de fraises	Financier	Cookie chocolat	Pain aux céréales
	Suisse fruité	Flan vanille	Fromage blanc nature	Crème dessert praliné	Vache picon
	Poire	Jus d'orange	Jus de raisin	Kiwi	Orange

Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Conflans Ste Honorine

Semaine 14

Semaine du 1er au 5 avril 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Repas Chasse aux oeufs	VENDREDI
			Betterave Bio vinaigrette à la framboise		
		Poisson blanc meunière et citron	Jambon Blanc LR	Emincé de cuisse de poulet rôti LR sauce aux asperges	
	Férié		Jambon de dinde		Gratin de gnocchis de pommes de terre, duo de courgettes et chèvre
		Carottes à l'échalote	Coquillettes Bio et emmental BIO	Haricots plats à l'huile d'olive	
		Saint Nectaire AOP	Suisse fruité	Camembert Bio	Chantaillou ail et fines herbes
		Fruit de saison BIO		Dessert de pâques du chef	Gaufre de liège
	Produit biologique	Produit local	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

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.
Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pain et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Conflans Ste Honorine

GOÛTER		Baguette et beurre	Barre marbrée	Baguette	Pain au maïs et gelée de groseille
		Fromage blanc aromatisé	Yaourt à boire aux fruits jaunes	Gouda	Lait nature
		Compote pomme coing	Banane	Jus d'ananas	Pomme

Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Conflans Ste Honorine

Semaine 15

Semaine du 8 au 12 avril 2024 - vacances scolaires

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI Escale en Auvergne	JEUDI	VENDREDI
	Radis et beurre	Salade verte BIO et croûtons vinaigrette aux oignons rouges		
Boulettes au boeuf sauce tex mex	Paupiette de veau sauce au thym	Saucisse fumée	Pizza au fromage	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aurore
		Knack de volaille		
Duo de courgettes	Torsades Bio et emmental BIO	Purée de pomme de terre façon aligot	Salade verte vinaigrette	Blettes et pommes de terre béchamel
Pont l'Evêque AOP			Yaourt aromatisé	Carré de Ligueil
Fruit de saison BIO	Donuts	Tarte aux poires du chef	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO
Produit biologique	Produit local	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

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.

Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pain et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Conflans Ste Honorine

GOÛTER	Baguette et pâte à tartiner	Pain aux céréales et beurre	Baguette et confiture de fraise	Muffin nature	Sablé
	Fromage blanc	Lait chocolaté	Yaourt à boire	Flan vanille	Yaourt nature
	Jus de raisin	Orange	Compote pomme abricot	Pomme	Banane

Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Conflans Ste Honorine

Semaine 16

Semaine du 15 au 19 avril 2024 - vacances scolaires

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI Vive le printemps !	JEUDI	VENDREDI
	Haricots verts bio vinaigrette au Balsamique			Carottes Bio râpés vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce aux pruneaux		Sauté de Boeuf sauce façon Navarin	Chipolatas	
	Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio)		Knack de volaille	Brandade de colin MSC aux poireaux
Semoule Bio		Printanière de légumes	Lentilles Bio au jus	
Tomme blanche	Suisse fruité	Bûchette lait mélangé	Yaourt nature	Fromage blanc bio
Liegeois chocolat		Compote pomme fraise	Fruit de saison BIO	
Produit biologique	Produit local	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

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.

Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pain et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Conflans Ste Honorine

GOÛTER	Pain au maïs et confiture de fraise	Baguette et barre de chocolat	Barre bretonne	Baguette	Financier
	Flan vanille	Yaourt à boire à la fraise	Yaourt aromatisé	Chantaillou	Lait grenadine
	Poire	Compote pomme	Jus d'ananas	Banane	Pomme

Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Conflans Ste Honorine

Semaine 17

Semaine du 22 au 26 avril 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Repas du bord de mer
		Betteraves Bio vinaigrette		
Beignets de calamar à la romaine et citron	Sauté de dinde sauce lait de coco	Rôti de porc sauce à l'estragon		Marmite de poisson MSC façon cotriade (petits légumes, moules, crevettes, tomate)
		Rôti de dinde sauce à l'estragon	Lasagnes de légumes à l'égréné de fèves et pois Bio	
Torsades Bio et emmental BIO	Navets et pommes de terre à la crème	Brocolis		Frites au four
Yaourt nature Bio Quart de lait (95)	Edam Bio	Yaourt nature	Saint Nectaire AOP	Camembert local "Pur Perche" (61)
Fruit de saison	Beignet chocolat noisette		Compote pomme poire	Far breton aux pommes du chef
Produit biologique	Produit local	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

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.
Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pain et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Conflans Ste Honorine

GOÛTER	Barre marbrée	Baguette et miel	Pain aux céréales et beurre	Croissant	Baguette et gelée de groseilles
	Liégeois chocolat	Lait nature	Yaourt à boire aux fruits jaunes	Fromage blanc vanille	Suisse aromatisé
	Compote pomme coing	Jus de pamplemousse	Banane	Orange	Jus de raisin

Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Conflans Ste Honorine

Semaine 18

Semaine du 29 avril au 3 mai 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				Oeuf dur mayonnaise	
	Aiguillettes de poulet sauce camembert	Allumettes de dinde façon carbonara		Nuggets végétariens de blé et ketchup	Médailon de merlu MSC sauce dieppoise
			Férié		
	Riz de Camargue IGP	Coquillettes Bio et emmental BIO râpé		Légumes tajine	Carottes persillées
	Saint Paulin	Fromage blanc "Pur Perche" (61) et miel		Suisse sucré	Tomme noire IGP
	Crème dessert au chocolat de la ferme de Sigy (77)	Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO
	Produit biologique	Produit local	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

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.
Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pain et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Conflans Ste Honorine

GOÛTER	Pain aux céréales et beurre	Chouquettes		Baguette	Baguette et confiture d'abricot
	Fromage blanc	Flan nappé caramel		Gouda	Lait chocolaté
	Compote pomme cassis	Orange		Jus de pomme	Kiwi

Menus des écoles et des accueils de loisirs de la ville de Conflans Ste Honorine

Semaine 19

Semaine du 6 au 10 mai 2024

Cuisine Centrale de Moussy le Neuf

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu de dinde				
		Gratin de gnocchis de pommes de terre, épinards, emmental Bio	Féié	Féié	Fermé
	Courgettes à l'ail				
	Brie	Tomme blanche "Pur Perche" (61)			
	Fruit de saison BIO	Gâteau basque			
	Produit biologique	Produit local	Produit cuisiné	Viande française Poisson MSC Label rouge	Produit IGP Produit AOP Plat végétarien

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.
Les viennoiseries, biscuits, gâteaux, pain et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Conflans Ste Honorine

GOÛTER	Financier	Baguette et pâte à tartiner			
	Suisse fruité	Yaourt nature			
	Compote pomme framboise	Jus d'orange			