Cuisine centrale de MOUSSY

Goûters

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

api

Semaine 20 Semaine du 13 au 17 mai 2024 **JEUDI LUNDI MERCREDI MARDI VENDREDI** Voyage en Afrique Salade facon Kachumbari (tomate, concombre, Carottes râpées oignon, vinaigrette au vinaigrette citron) mincé de cuisse de poulet Normandin de veau sauce Omelette du chef (label Filet de colin d'Alaska MSC rôti Label Rouge sauce Chipolatas brune MEA) au fromage sauce citron façon yassa Knack de volaille Mélange de lentilles Bio et Haricots verts Bio persillés Bio Frites (au four) et ketchup Riz IGP à la sénégalaise Chou-fleur persillé carottes Brie Bio de la Ferme de la Bio Saint Nectaire AOP Suisse fruité Yaourt nature Yaourt Bio à la vanille Bio Tremblaye (78) Bio Bio Pomme Bio Flan vanille Banane Bio Baquette et confiture de Pain aux céréales et Baguette et barre chocolat Croissant Financier fraise beurre Yaourt à boire aux fruits Yaourt nature Liégeois vanille Fromage blanc aromatisé Lait nature rouges Jus d'ananas Compote pomme fraise Orange Pomme Jus de raisin

Nos entrées et assaissonnements 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	Вю	Produit locaux		Produit végétarien	4	Produit cuisiné	Viande française	0
Poisson MSC	0	Label rouge	R	Produit IGP		Produit AOP	Boulangerie	A DA Boulangerie

Semaine 21

ainte Honorine

つ				Semanie 21					
5				Semaine du 20 au 24 mai	2024				
Σ	LUNDI	MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
ge		Oeuf dur mayonnaise							
<u>a</u>		Boulettes d'agneau sauce caramel		Sauté de porc VFR sauce aux épices		Tarte au fromage du chef	Y	Poisson pané 100% filet MSC et citron	0
SUCE	-4.4			Emincé de cuisse de poulet sauce aux épices					
e Ce	Férié	Semoule Bio	Bio	Légumes tajine		Salade verte Bio vinaigrette ciboulette	Bio	Mélange épinards et pommes de terre béchamel	
ISIL		Yaourt Bio aromatisé	Bio	Cantal AOP	O DROV	Brie		Buchette chèvre / vache	
<u>ا</u>				Compote de pomme Bio	Bro	Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy (77) local		Flan nappé caramel	
		D							
ึง		Baguette et confiture d'abricot	Boulangerie	Barre marbrée	Boulangerie	Baguette et beurre	Boulangerie	Pain aux noix	Boulangerie
Joure		Crème dessert pralinée		Yaourt nature		Lait grenadine		Emmental	
פֿ		Pomme		Jus d'orange		Banane		Compote pomme abricot	

Nos entrées et assaissonnements 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, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Conflans-Saint-Honorine.

Produit biologique	Bro	Produit locaux		Produit végétarien	T	Produit cuisiné	Viande française	0
Poisson MSC	0	Label rouge	E PROPERTY OF THE PROPERTY OF	Produit IGP		Produit AOP	Boulangerie	ADA Boulangerie

S					Semaine 22				a	apı
MOU					Semaine du 27 au 31 ma	i 2024				:
Σ	LUNDI		MARDI	T	MERCREDI		JEUDI	VENDREDI		
de					Tartinade de thon		Concombre Bio vinaigrette à la menthe	Bio		
centrale	Paupiette de veau sauce aux oignons		Pavé de merlu MSC sauce crème	@	Boulettes végétariennes sauce tomate	Y	Nuggets de poulet		Rôti de dinde Label Rouge sauce aux olives	Cos Rose
	Haricots verts Bio à l'ail	Bio	Riz de camargue IGP créole	TONNY TONNY	Pennes Bio et emmental râpé	Bro	Courgettes à l'ail		Semoule Bio	Bro
uisine	Pont l'Évêque AOP		Yaourt nature Bio Quart de lait (95) local	Bio	Fromage blanc Pur perche (61) local				Edam Bio	Bro
J J	Compote pomme coing		Melon				Glace bâtonnet chocolat	<u></u>	Gâteau à la vanille du chef	
S	Muffin nature	Boulangerie	Barre aux pépites de chocolat	Boulangerie	Pain aux céréales	Boulangerie	Baguette et miel	Boulangerie	Baguette et confiture de fraises	Boulangerie
Goûters	Suisse aromatisé		Yaourt à boire fruits jaunes		Gouda		Yaourt aromatisé		Fromage blanc	
Ű	Abricots		Compote pomme abricots		Jus de pamplemousse		Jus de raisin	<u> </u>	Pêche	

Nos entrées et assaissonnements 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, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Conflans-Saint-Honorine.

Produit biologique	Bio	Produit locaux	(2)	Produit végétarien	4	Produit cuisiné	Viande française	
Poisson MSC	0	Label rouge	Regional State	Produit IGP		Produit AOP	Boulangerie	Boulangerie



Semaine 23 Semaine du 03 au 07 juin 2024 **VENDREDI LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI** Repas espagnol Φ Carottes râpées Cake au chorizo du chef Concombre Bio vinaigrette Bro Cake emmental du chef vinaigrette à la coriandre centrale Emincé de cuisse de poulet Sauté de dinde Label Filet de colin d'Alaska MSC Cordon bleu de dinde VFR rôti Label Rouge sauce Rouge sauce paprika sauce aurore façon paëlla Lasagnes de légumes à la provençale Haricots lingots du Nord Cuisine Bro Epinards béchamel Ratatouille Riz Bio pilaf jaune Label Rouge Yaourt nature de la ferme Bio Bio Camembert Bio Suisse sucré Yaourt nature Bio de Viltain BBC (78) local Pêche Bio Banane Bio Nectarine blanche Pain au maïs Baquette et beurre Barre bretonne Chouquettes Baquette et beurre Goûters Edam Lait chocolat Suisse nature Fromage blanc aromatisé Liégeois chocolat Compote pomme Pomme Jus d'ananas Jus de pomme Pêche

Nos entrées et assaissonnements 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, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Conflans-Saint-Honorine.

framboise

Produi	it biologique	Bo	Produit locaux		Produit végétarien	T	Produit cuisiné	Viande française	
Pois	sson MSC	0	Label rouge	R	Produit IGP		Produit AOP	Boulangerie	Boulangerie

Cuisine centrale de MOUSSY

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

Semaine 24



Bro

Bio

Semaine du 10 au 14 juin 2024 **JEUDI MARDI MERCREDI VENDREDI** Voyage en Grèce Concombre vinaigrette au Salade verte, maïs fromage blanc vinaigrette au citron Poisson pané 100% filet Boulettes végétariennes Chipolatas sauce à l'indienne MSC et citron Gratin d'aubergines et pommes de terre au boeuf Knack de volaille facon moussaka

Goûters

Baguette et beurre	В
Crème dessert pralinée	
Compote pomme coing	

LUNDI

Sauté de Boeuf EDN

(local) sauce tomate

Haricots verts Bio persillés

Suisse fruité

Nectarine

Boulangerie	Pain
	:

Bio

Pain aux céréales et miel

Pennes Bio et emmental

BIO râpé

Mister freeze

Lait nature

Banane

Boulangerie [

Bio

Baguette et barre de chocolat

Brunoise de légumes

Saint Nectaire AOP

Clafoutis aux cerises du

chef

Yaourt aromatisé

Pomme

Yaourt à boire aux fruits rouges

Sablé

Yaourt nature

Nectarine

ADA Boulangerie

Muffin aux pépites de chocolat

Purée de pommes de terre

et courgettes

Yaourt Bio à la vanille

Banane Bio

Fromage blanc nature

Tomage bianc nature

Jus d'orange

Nos entrées et assaissonnements 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.

Produi	it biologique	Bo	Produit locaux		Produit végétarien	T	Produit cuisiné	Viande française	
Pois	sson MSC	0	Label rouge	R	Produit IGP		Produit AOP	Boulangerie	Boulangerie

Abricots

Compote pomme poire

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



Jus de raisin

Semaine 25 Semaine du 17 au 21 juin 2024 **VENDREDI LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI** Wrap party! Φ Macédoine de légumes Tomates Bio et mozzarella Bio J mayonnaise vinaigrette à l'huile d'olive centrale Wrap (galette), garniture Filet de colin d'Alaska MSC Rôti de dinde Label Rouge Omelette du chef (label wrap poulet au curry et MEA) au fromage sauce crème sauce aux herbes crudités Gratin Camarquais (Riz. boeuf haché, tomate, courgette) Coquillettes Bio et Bio Haricots beurres Brocolis Bio Bro Frites uisine emmental râpé Bio Bio Bro Suisse fruité Camembert Bio Edam Bio Yaourt nature Bio Cake à la framboise du Bio Crème dessert au chocolat Nectarine jaune Banane Bio chef Baquette et confiture de Baguette et beurre Cookies Barre marbrée Pain aux noix Goûters fraises Yaourt à boire fruits Yaourt nature Flan chocolat Suisse aromatisé Emmental jaunes

Nos entrées et assaissonnements 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, pains et les baguettes sont réalisés par le boulanger de Conflans-Saint-Honorine.

Compote pomme cassis

Pêche

Produit végétarien Viande française Produit biologique Produit locaux Produit cuisiné Poisson MSC Produit IGP Boulangerie



15,6					Semaine 26				2	apı
=					Semaine du 24 au 28 juir	2024				:
MOUS	LUNDI		MARDI Repas d'été		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
de							Tomate vinaigrette au pesto			
centrale	Sauté de dinde Label Rouge sauce paprika	(abs Rouge)	Oeufs durs	T	Quich'o thon		Boulettes végétariennes sauce arrabiata	Y	Rôti de boeuf VFR sauce brune	
	Semoule Bio	Bio	Salade de coquillettes Bio, tomates et maïs vinaigrette	Bio	Salade verte BIO vinaigrette	Bio	Printanière de légumes		Petits pois	
uisine	Yaourt aromatisé		Gouda Bio	Bro	Suisse fruité				Yaourt nature Pur Perche (61) local	
Ō	Pêche Bio	Bro	Donuts		Banane Bio	Bro	Pot vanille fraise (glace)	! ! ! ! ! ! ! ! !	Gâteau au chocolat du chef	
ers	Barre marbrée	Boulangerie	Baguette et gelée de groseilles	Boulangerie	Pain aux céréales et beurre	Boulangerie	Baguette et miel	Boulangerie	Pain au lait	Boulangerie
Goûters	Suisse nature		Lait nature		Flan vanille		Fromage blanc nature		Crème dessert caramel	
9	Compote pomme biscuit		Nectarine		Pêche		Compote pomme fraise		Pomme	

Nos entrées et assaissonnements 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	Bro	Produit locaux		Produit végétarien	T T	Produit cuisiné	Viande française	
Poisson MSC	0	Label rouge	R	Produit IGP		Produit AOP	Boulangerie	Boulangerie

MOUSSY

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



Semaine 27 Semaine du 1er au 5 juillet 2024 **VENDREDI LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI** Vive les vacances! Φ Tomates vinaigrette au Carottes râpées 7 basilic vinaigrette au miel centrale Emincé de cuisse de poulet rôti Label Rouge sauce Cordon bleu de dinde Saucisse de strasbourg Chili sin carne Beignets de calamars provençale Knack de volaille Haricots verts Bio à Cuisine Purée de pommes de terre Bio Poêlée de légumes Riz de camarque IGP Semoule Bio l'échalote Bio Bro Yaourt nature Saint Nectaire AOP Saint Môret Bio Yaourt aromatisé BIO Edam Bio Bio Melon Banane Bio Glace batonnet chocolat Pain au maïs et confiture Baquette Pain au chocolat Baquette et beurre Financier Goûters de fraise Yaourt à boire aux fruits Suisse aromatisé Lait nature Edam Flan vanille rouges Nectarine Compote pomme coing Abricots Pêche Jus d'ananas

Nos entrées et assaissonnements 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	Bro	Produit locaux		Produit végétarien	Produit cuisiné	THE REPORT OF THE PERSON OF TH	Viande française	
Poisson MSC		Label rouge	R	Produit IGP	Produit AOP		Boulangerie	Boulangerie