Cuisine Centrale de Maussy le Neuf

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 45

Semaine du 08 au 12 novembre 2021

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Repas d'automne Salade verte Bio vinaigrette aux agrumes Emincé de filet de poulet au miel et marrons Filet de Lieu sauce crème Purée de potiron et pomme de terre Petit moulé ail et fines herbes	Potage Crécy	Choux blanc vinaigrette au cumin		Carottes râpées vinaigrette à la coriandre
	Boulettes de porc* sauce à l'ancienne	Quenelle nature sauce tomate (plat végétarien)		Cordon bleu
	Filet de merlu sauce oseille	-		Filet de poisson pané
	Choux fleurs persillés	Riz de Camargue IGP		Farfalles et brunoise de légumes
	Bûchette vache chèvre	Carré de Ligueil		Brie Fermier BIO de la ferme de la Tremblaye (78)
	Kiwi BIO	Banane BIO		Poire

Menu Eveil du goût (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Repas d'automne	Champignons vinaigrette au fromage blanc	Crêpe au fromage		
	Filet de merlu sauce oseille	Rôti de boeuf EDN sauce bleu		
	-	Quenelle nature sauce tomate (plat végétarien)		
	Pennes	Haricots verts à l'ail		
	Emmental	Suisse fruité		
	Kiwi BIO	Banane BIO		

Produit biologique — Produit locaux — Produit maison — Viande française — Poisson MSC — Label rouge

Cuisinier d'Île de France

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.

Cuisine Centrale de Maussy le Neuf

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 46

Semaine du 15 au 19 novembre 2021

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves BIO vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette citron	Salade de pommes de terre, oignon et maïs vinaigrette	Repas Normand	Iceberg vinaigrette à l'ail
Boulettes d'agneau sauce aux pruneaux	Farfalles aux lentilles BIO et aux épices (plat végétarien)	Paupiette de veau sauce curry	Potage Dubarry	Hachis parmentier de boeuf
Boulettes végétariennes sauce aux pruneaux	-	Pané fromager	Aiguillettes de poulet sauce Normande	Brandade de colin
Semoule	-	Brocolis persillés	Morceaux de colin sauce normande	-
Coulommiers	Fromage blanc (seau) et confiture à l'ancienne aux quatre fruits rouges d'ANDRESY (78)	Montcadi	Frites	Cantal AOP
Compote pomme biscuit	Orange BIO	Ananas BIO	Camembert BIO Clafoutis pommes et poires	Kiwi BIO

Menu Eveil du goût (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Haricots verts BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne	Saucisson à l'ail* Surimi mayonnaise	Repas Normand	Céleri rémoulade
	Chipolatas* OPALE	Moelleux de bœuf sauce au poivre	Choux fleurs vinaigrette à l'ancienne	Brandade de colin
	Quenelle de brochet sauce nantua	Pané fromager	Aiguillettes de poulet sauce Normande Morceaux de colin sauce normande	-
	Petits pois au jus	Riz de Camargue IGP	Frites	-
	Gouda	Yaourt aromatisé	Camembert BIO	Suisse sucré
	Mousse au chocolat au lait	Ananas BIO	Clafoutis pommes et poires	Kiwi BIO

Produit biologique — *Produit locaux* — *Produit maison* — *Viande française* — *Poisson MSC* — *Label rouge*

Cuisinier d'Île de France

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.

Cuisine Centrale de Maussy le Neuf

Menus des écoles et des accueils de Loisirs

Semaine 47

Semaine du 22 au 26 Novembre 2021

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lentilles BIO vinaigrette persillée	Potage Brocolis	Madécoine mayonnaise	Repas Hawaïen Salade verte BIO au surimi et dés d'ananas vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette au miel
Galettes provençale sauce tomate (plat végétarien)	Lardons de porc* façon carbonara	Filet de poisson pané	Emincés de filet de poulet sauce au lait de coco Filet de lieu sauce citron	Pizza tomate mozzarella emmental BIO
-	Waterzoï de colin	-	Riz créole	-
Haricots verts à l'ail	Macaronis	Epinards béchamel	aourt au lait entier à la noix de coco de la ferme de Sigy (seau) (77)	-
Vache Picon	Saint Nectaire AOP	Tomme blanche		Yaourt sucré
Crème dessert caramel	Pomme BIO	Banane BIO	Hawaii cake	Poire

Menu Eveil du goût (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lentilles BIO vinaigrette persillée	Salade mélange vinaigrette aux dés de tomate	Friand au fromage	Repas Hawaïen	Choux blancs vinaigrette aux pommes
Sauté de boeuf EDN façon bourguignon	Waterzoï de colin	Nuggets de volaille		Beignets de calamars et mayonnaise
Galettes provençale sauce tomate (plat végétarien)	-	Filet de poisson pané		-
Haricots verts à l'ail	Purée de panais et pommes de terre	Salsifis persillés		Navets à la tomate
Brie en pointe	Emmental	Suisse fruité		Edam BIO
Compote pomme coing	Pomme BIO	Banane BIO		Eclair chocolat

Produit biologique — *Produit locaux* — *Produit maison* — *Viande française* — *Poisson MSC* — *Label rouge*

Cuisinier d'Île de France

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.

Cuisine Centrale de Maussy le Neuf

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 48

Semaine du 29 Novembre au 03 Décembre 2021

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Céleri râpé remoulade	Choux rouges vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Repas Indien
Filet de merlu sauce lombarde	Boulettes d'agneau sauce paprika	Rôti de boeuf EDN sauce échalote	Aiguillettes de poulet sauce blanquette	Soupe à l'indienne
-	Boulettes végétariennes sauce paprika	Pané fromager	Filet de poisson meunière et citron	Dahl de lentilles BIO (plat végétarien)
Brocolis	Semoule BIO	Purée de pommes de terre	Carottes persillées	Fromage blanc (seau) et coulis de fruits jaunes
Suisse sucré	Tomme noire IGP	Yaourt aromatisé	Maasdam BIO	Rocher coco - Erte (78)
Orange BIO	Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy (77) (seau)	Kiwi BIO	Tarte au chocolat	

Menu Eveil du goût (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette balsamique	Choux fleurs sauce cocktail	Champignons sauce fromage blanc ciboulette échalote	Salade de pois chiches BIO vinaigrette	Repas Indien
Paupiette de veau sauce aux fines herbes	Sauté de porc* sauce à l'orange	Raviolis de bœuf	Filet de poisson meunière et citron	Raïta de concombre
Filet de merlu sauce lombarde	Boulettes végétariennes sauce paprika	Raviolis au fromage	-	Dahl de lentilles BIO (plat végétarien)
Flageolets à l'ail	Semoule BIO	-	Fondue de poireaux et pommes de terre béchamel	Fromage blanc (seau) et coulis de fruits jaunes
Emmental	Petit moulé	Carré de Ligueil	Suisse fruité	Rocher coco - Erte (78)
Orange BIO	Crème dessert vanille	Kiwi BIO	Clémentines	

Produit biologique — *Produit locaux* — *Produit maison* — *Viande française* — *Poisson MSC* — *Label rouge*

Cuisinier d'Île de France

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.

Cuisine Centrale de Maussy le Neuf

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 49

Semaine du 06 au 10 Décembre 2021

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Repas Hivernal Soupe à l'oignon Gratin de pomme de terre au fromage tartiflette (plat végétarien) Yaourt au lait entier nature de la ferme de Viltain (77) (seau)+ confiture de myrtille d'Andresy (78) Sablé de Retz	Salade iceberg et croûtons vinaigrette	Flageolets vinaigrette à l'échalote	Haricots beurres vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette
	Saucisse de Strasbourg*	Rôti de dinde sauce curcuma	Bolognaise de bœuf	Colin façon à la reine
	Quenelle de brochet sauce nantua	Filet de lieu sauce oseille	Bolognaise de soja BIO	-
	Choux fleurs béchamel	Duo de carottes et navets	Coquillettes BIO	Riz de Camargue pilaf
	Vache qui rit BIO	Coulommiers	Suisse sucré	Pointe de Brie
	Donuts	Poire	Banane BIO	Orange BIO

Menu Eveil du goût (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Repas Hivernal Choux blanc vinaigrette Gratin de pomme de terre au fromage tartiflette (plat végétarien) Yaourt au lait entier nature de la ferme de Viltain (77) (seau) + confiture de myrtille d'Andresy (78) Sablé de Retz	Pâté de campagne* Terrine de légumes	Brocolis vinaigrette	Carottes et chou blanc râpé sauce mayonnaise	Betteraves BIO vinaigrette
	Quenelle de brochet sauce nantua	Filet de lieu sauce oseille	Bolognaise de soja BIO (plat végétarien)	Cordon bleu
	-	-	-	Pané fromager
	Pommes de terre vapeur	Blé	Coquillettes BIO	Purée de carottes, patate douce et pommes de terre
	Vache qui rit BIO	Coulommiers	Saint Nectaire AOP	Yaourt sucré
	Pomme	Flan nappé caramel	Compote pomme banane	Orange BIO

Produit biologique — *Produit locaux* — *Produit maison* — *Viande française* — *Poisson MSC* — *Label rouge*

Cuisinier d'Ile de France

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.

Cuisine Centrale de Maussy le Neuf

Menus des Ecoles et des accueils de Loisirs

Semaine 50

Semaine du 13 au 17 Décembre 2021

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Potage potiron	Choux rouge râpés vinaigrette	**Repas de Noël** Mousse de foie de canard et son toast Terrine de poisson et toast Sauté de dinde sauce marrons et pain d'épices Morceaux de colin sauce marrons et pain d'épices Pommes noisettes Fromage de Noël Bûche de Noël + père noël en chocolat Clémentines	Salade verte BIO vinaigrette au fromage blanc et cumin
Filet de poisson meunière	Jambon blanc*	Moelleux de bœuf et ketchup		Parmentier aux deux haricots (plat végétarien)
-	Galettes de soja à la provençale	Falafels		-
Epinards et pommes de terre béchamel	Macaronis	Petits pois		-
Bûchette vache chèvre	Yaourt au lait entier BIO nature (seau) + sucre (Quart de lait - 95)	Vache Picon		Edam BIO
Compote pomme passion	Ananas	Pomme		Kiwi BIO

Menu Eveil du goût (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Perles de pâtes et surimi mayonnaise	Macédoine de légumes mayonnaise	Taboulé		Salade verte BIO vinaigrette au fromage blanc et cumin
Emincés de filet de poulet sauce camembert	Paupiette de veau sauce oignons	Falafels		Beignet de calamars
Filet de poisson meunière	Galettes de soja à la provençale	-		-
Champignons et pdt en persillade	Carottes	Blettes béchamel		Brocolis
Carré de Ligueil	Yaourt au lait entier BIO nature (seau) + sucre (Quart de lait - 95)	Suisse sucré		Edam BIO
Flan vanille	Poire	Petit beurre		Kiwi BIO

Produit biologique — *Produit locaux* — *Produit maison*

Viande française
Poisson MSC
Label rouge

Cuisinier d'île de France

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.

Cuisine Centrale de Maussy le Neuf

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 51 - VACANCES

Semaine du 20 au 24 Décembre 2021

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux blanc vinaigrette	Salade de pomme de terre sauce fromage blanc ciboulette	Potage cultivateur	Repas Noël des centres Salade verte BIO aux pommes vinaigrette balsamique	Betteraves BIO vinaigrette à l'ail
Filet de colin sauce crème	Tarte au maroilles (plat végétarien)	Filet de poisson pané et ketchup	Emincé de poulet sauce brune échalote aux airelles Morceaux de colin aux épices de Noël	Gratin de gnocchis épinards et emmental BIO (plat végétarien)
-	-	-		-
Purée Crécy	-	Semoule	Pommes noisettes	-
Pointe de Brie	Chantaillou ail et fines herbes	Suisse aromatisé	Crème anglaise	Petit moulé
Compote pomme	Pomme	Banane BIO	Cake au chocolat	Orange BIO

Menu Eveil du goût (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lentilles de Mondreville (77) vinaigrette à l'échalote	Saucisson à l'ail* + cornichon Surimi mayonnaise	Céleri rémoulade		
Omelette	Boulettes d'agneau sauce tajine	Nuggets de volaille et ketchup		
-	Boulettes végétariennes sauce tajine	Filet de poisson pané et ketchup		
Carottes au miel et au romarin	Choux fleurs persillés	Torsades multicolores		
Suisse sucré	Yaourt aromatisé	Coulommiers		
Clémentines	Poire	Banane BIO		

Produit biologique — *Produit locaux* — *Produit maison* — *Viande française* — *Poisson MSC* — *Label rouge*

Cuisinier d'Ile de France

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.

Cuisine Centrale de Maussy le Neuf

Menus des écoles et des accueils de loisirs

Semaine 52 - VACANCES

Semaine du 27 au 31 Décembre 2021

Menu Tradition (A)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux et pommes de terre	Haricots verts BIO vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette	**Repas Nouvel an**	Carottes râpées BIO vinaigrette
Filet de lieu sauce citronné	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate	Filet de merlu sauce crème	Pâté de campagne* Surimi mayonnaise	Brandade de colin
-	Boulettes végétariennes sauce tomate	-	Sauté de poulet sauce pomme miel et épices	
Torsades BIO	Flageolets	Riz de Camargue IGP	Quenelle sauce aux marrons	-
Mimolette	Suisse sucré	Saint Paulin	Carottes et panaïs	Yaourt sucré
Pomme	Clémentines	Banane BIO	Crème anglaise	Galettes au beurre
			Gâteau gourmand à la crème et brisures de marrons	

Menu Eveil du goût (B)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux blanc aux dès d'ananas vinaigrette	Haricots verts BIO vinaigrette	Salade de pâtes au pesto	**Repas Nouvel an**	
Saucisse de strasbourg*	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate	Paupiette de veau sauce aux oignons		
Filet de lieu sauce citronné	Boulettes végétariennes sauce tomate	Filet de merlu sauce crème		
Torsades BIO	Navets à la tomate	Fondue de poireaux		
Vache Picon	Carré de Ligueil	Yaourt aromatisé		
Poire	Mousse au chocolat au lait	Kiwi BIO		

Produit biologique — *Produit locaux* — *Produit maison* — *Viande française* — *Poisson MSC* — *Label rouge*

Cuisinier d'Île de France

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.