






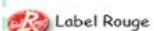


MENU MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 52 - DU 22 AU 26 DECEMBRE 2025 (VACANCES)

lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade composée (garniture)</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Puree de fruits</p> 	<p>Taboulé </p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V : Nuggets de fromage</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Gratin de butternut </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane</p> <p>S/V : Poisson mariné</p>		<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Riz</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>



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 PC : Plat Complet

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


- * Plat contenant du porc



MENU MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 01 - DU 29 DECEMBRE 2025 AU 02 JANVIER 2026 (VACANCES)

lundi 29 décembre 2025	mardi 30 décembre 2025	mercredi 31 décembre 2025	jeudi 1 janvier 2026	vendredi 2 janvier 2026
Potage carottes crème	Crêpe au fromage	Tarte aux poireaux		Haricots verts niçois
Jambon *	Omelette	Rôti de dinde		Poisson pané sauce tartare
Coquillettes	Gratin de légumes	Carottes au jus		Frites
Coulommiers		Yaourt sucré		Chantailou
Fruit	Compote pommes/abricots 	Madeleine		Fruit
S/P : Jambon de dinde		S/V : Croustillant fromage épinards		
S/V : Bouchées végétales				



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:

Haricots verts niçois : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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










- * Plat contenant du porc



MENU MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

lundi 5 janvier 2026	mardi 6 janvier 2026	mercredi 7 janvier 2026	jeudi 8 janvier 2026	vendredi 9 janvier 2026
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p> 	<p>Tarte au fromage</p> <p>Filet de poulet aux herbes</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Boursin</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Boulettes de boeuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte flan maison </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>BRIOCHE</p>  <p>DES ROIS</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Flan nappé caramel </p>

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



MENU MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

lundi 12 janvier 2026	mardi 13 janvier 2026	mercredi 14 janvier 2026	jeudi 15 janvier 2026	vendredi 16 janvier 2026
Riz antibois	Chou blanc aux raisins secs	Pâté forestier *	Concombre vinaigrette	Taboulé
Sauté de boeuf aux carottes (pc)	Sauté de poulet vallée d'Auge	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)	Filet de hoki citronné
Boursin	Penne	Ebly aux légumes	(Egrené végétal)	Haricots verts persillés
Gâteau de semoule	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Buchette	Tartare nature
S/V : Poisson en sauce	Fruit	Far breton aux poires	Eclair au chocolat	Madeleine
	S/V : Omelette	S/P : Pâté de volaille		
		S/V : Endives aux poires /Falafels en sauce		



INFORMATIONS:

Chili végétarien : Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivron, olives, vinaigrette

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

MENU MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

lundi 19 janvier 2026	mardi 20 janvier 2026	mercredi 21 janvier 2026	jeudi 22 janvier 2026	vendredi 23 janvier 2026
Pomelos en quartier	Salade de pâtes	Tranche de surimi mayonnaise	Carottes râpées	Oeuf dur mayonnaise
Roti de dinde sauce forestiere	Filet de colin sauce au citron vert	Chipolatas aux herbes *	Colombo de veau (pc)	Croustillant fromage
Coquillettes	Gratin de courges	Petits pois carottes	Carré de l'est	Lentilles garnies
Vache qui rit	Petit moulé	Samos	Liégeois chocolat	Compote pommes/framboises
Fruit	Tarte aux pommes	Fruit		
S/V : Pané de blé tomates mozarella		S/P : Saucisses de volaille	S/V : Colombo de poisson (PC)	
		S/V : Bouchées de sarrasin		

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:

Colombo de veau : Courgettes, pdt, tomates, sauce curry

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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












- * Plat contenant du porc



MENU MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Betteraves à l'echalote	Concombre à la crème	Salade coleslaw  	Salade verte vinaigrette 	 Crêpe jambon-fromage*
Paupiette de dinde à la crème	Poisson pané 	Steak hache de bœuf et ketchup	Couscous végétal (PC)	Boulettes de bœuf aux oignons 
Purée de carottes	Gratin dauphinois	Frites		Haricots verts 
Cantafras	Fromage ovale	Vache qui rit 	Samos	 Crêpe au sucre
Fruit	Compote de pommes 	Mousse au chocolat 	Banane 	S/P : Crêpe au fromage
S/V : Omelette		S/V : Falafels en sauce		S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière

 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:

Couscous végétal : boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous
Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpées

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



MENU MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Salade de maïs Filet de poulet sauce chasseur Pâtes Yaourt aromatisé Fruit S/V : Pané de blé fromage épinards	Salade fantaisie Colin poêlé au beurre Carottes au beurre Gouda Fruit	Betteraves vinaigrette Cassoulet (pc)* Edam Ile flottante S/P : Cassoulet au poulet (PC) S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	Duo de choux vinaigrette Boulettes d'agneau à l'orientale Boulghour à la tomate Brebicrème Palet breton S/V : Poisson en sauce	Oeuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards Tomme blanche Gâteau basque

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 fantaisie : Pommes de terre, maïs, tomates, olives vertes, concombre

Sauce chasseur : Oignons et champignons

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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









- * Plat contenant du porc



MENU MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
<p>Roulade de volaille</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Poêlée victoria</p> <p>Camembert </p> <p>Riz au lait</p> <p>S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané</p>	<p>J'PEUX PAS</p>  <p>J'AI CROZIFLETTE</p>	<p>Haricots verts niçois</p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Boursin</p> <p>Tarte flan maison </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomates farcies veggi's</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p> 	<p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Pave de hoki au citron vert </p> <p>Petits pois </p> <p>Chantailou</p> <p>Compote pommes/abricots</p>

 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:

Poêlée Victoria : petits-pois, carottes, haricots plats, ananas

Haricots verts niçois : haricots verts, tomates, olives, oignons rouges

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet











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

- * Plat contenant du porc

MENU MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 08- DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Taboulé  	Nems au poulet	Salade alsacienne*  	Tarte tomate chèvre	Carottes cuites à la marocaine 
Boeuf bourguignon (pc) 	Sauté de porc au caramel*	Roti de dinde à la cocotte	Bouchées végétales	Filet de colin saveurs provençales 
	Nouilles sautees	Pommes noisettes	Mijoté de légumes d'hiver 	Ratatouille à la pomme de terre
Carré de l'est		Fromage blanc	Yaourt sucré 	Mimolette
Fruit	Dessert à la noix de coco	Fruit	Palet breton 	Crème dessert praliné
	S/P : Sauté de poulet au caramel	S/P : Chou blanc à l'emmental		
S/V : Poisson pané	S/V : Nems aux légumes / Omelette	S/V : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe		

 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 alsacienne : choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette

Carottes à la marocaine : carottes, oignons, cumin

Mijoté de légumes d'hiver : Carottes, panais, poireaux, pommes de terre

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 09 - DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 (VACANCES)

lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Salade verte vinaigrette	Potage 7 légumes	Tarte aux poireaux	Salade coleslaw	Pizza
Raviolini ricotta et épinards (pc)	Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)	Emincé de poulet au gingembre	Cheeseburger	Paupiette de veau à la tomate
Six de Savoie	Tartare ail et fines herbes	Duo de fleurette	Frites	Carottes au jus
Compote de pommes	Fruit	Saint Nectaire	Donuts	Yaourt aromatisé
		Gâteau au chocolat "maison"		Fruit
		S/V : Marmite de poisson	S/V : Fish burger	S/V : Poisson gratiné au fromage

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 râpées

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



MENU MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 10 - DU 02 AU 06 MARS 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
<p>Salade parisienne </p> <p>Blanc de poulet à la creme</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Petits suisses</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Salade de pommes de terre / Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Crème vanille</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Salade de coeur d'artichauts </p> <p>Boulettes d'agneau sauce aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Cantal</p> <p>Mousse à la framboise maison </p> <p>S/V : Poisson sauce aux herbes</p>	<p>Chou rouge aux pommes </p> <p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre au yaourt </p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Banane </p>

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 parisienne : pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Oeuf dur	Salade verte vinaigrette	Salade piémontaise	Carottes râpées	Tranche de surimi mayonnaise
Lasagnes bolognaise (PC)	Brandade de poisson (pc)	Galopin de veau	Saute de poulet au curry	Roti de dinde à la tomate
Yaourt aromatisé	Camembert	Vache qui rit	Petits pois	Ratatouille
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Rondelé aux noix	St bricet
			Crème vanille	Palet breton
		S/V : Poisson en sauce	S/V : Paella poisson (PC)	S/V : Poisson pané

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 noires, cornichons, oeuf dur

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc

MENU MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Tomate vinaigrette Petit salé aux lentilles (pc)* Buchette Liégeois chocolat S/P : Rôti de dinde aux lentilles (PC) S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Betteraves vinaigrette au miel Poisson pané Carottes au jus Kiri Gâteau de semoule	Pâté en croûte * Poulet rôti Beignets de brocolis Pont l'évêque Quatre-quarts S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Salade de riz / Poisson aux olives	Concombre bulgare Omelette Gratin dauphinois Chantailou Fruit PRINTEMPS	Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement PRINTEMPS

Logos: Plat Fait Maison, Label Rouge, Viande Bovine Française, Produits Locaux, Plat Végétarien, AB, MSC Pêche Durable, Haute Valeur Environnementale, Appellation d'Origine Protégée.











INFORMATIONS:
Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre
S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Radis beurre	Taboulé 	Feuilleté aux fromages	Salade paysanne 	Chou blanc à la japonaise 
Rôti de dinde	Aiguillettes de ble et emmental	Boeuf facon moussaka (pc)	Nuggets de poulet	Filet de hoki sauce crevettes 
Pommes sautées	Gratin de courgettes	 	Haricots plats à la tomate	Pommes vapeur
Tomme pyrenees	Petits suisses aux fruits 	Tartare ail et fines herbes	Tomme blanche	Coulommiers
Liégeois vanille 	Cookies vanille pépites de chocolat	Fruit	Crème dessert caramel	Fruit 
				
S/V : Poisson en sauce		S/V : Omelette	S/V : Nuggets de poisson	

 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 paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil
Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux






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



MENU MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
Salade verte vinaigrette Lasagnes bolognaise (PC) St moret Fruit  	Oeuf dur mayonnaise Paupiette de veau aux herbes Beignets de chou fleur Carré de l'est Mousse au citron S/V : Pané de blé fromage épinards	Salade tomate et maïs Croque monsieur * Salade composée (garniture) Yaourt à la vanille Creme dessert pop corn maison  S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage	<p>MENU PÂQUES</p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Tarte aux poireaux Filet de poisson à la bordelaise  Gratin de butternut Samos 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 composée : tomates, salade verte, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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










- * Plat contenant du porc



MENU MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
 <p>Lundi de Pâques</p>	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts  Chantaillou Fruit S/V : Poisson pané	Friand au fromage Calamars à la romaine Rosties aux légumes Yaourt sucré  Galette au beurre S/V : Friand au fromage	Carottes râpées Hachis parmentier (PC)    Cheddar Mousse au citron S/V : Hachis parmentier de poisson(PC)	Salade Grecque   Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat 

 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 : Concombres, tomates, fêta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc