



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
Oeuf dur mayonnaise Pizza au fromage Salade composée (garniture) Rondelé nature Puree de fruits 	Taboulé Nuggets de poulet Haricots verts Petits suisses aux fruits Mousse au chocolat S/V : Nuggets de fromage	Friand au fromage Escalope de poulet au jus Gratin de butternut Yaourt aromatisé Banane S/V : Poisson mariné		Betteraves vinaigrette Filet de colin à la provençale Riz Emmental 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 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 Jambon * Coquillettes Coulommiers Fruit S/P : Jambon de dinde S/V : Bouchées végétales	Crêpe au fromage Omelette Gratin de légumes Compote pommes/abricots 	Tarte aux poireaux Rôti de dinde Carottes au jus Yaourt sucré Madeleine		Haricots verts niçois Poisson pané sauce tartare Frites Chantaillou 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:

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
Betteraves vinaigrette	Tarte au fromage	Concombre à la crème	BRIOCHE 	Oeuf dur mayonnaise
Lasagnes bolognaise (PC)	Filet de poulet aux herbes	Boulettes de boeuf à l'orientale		Filet de colin meunière
Yaourt aromatisé	Purée de butternut	Semoule		Beignets de chou fleur
Fruit	Boursin	Cantal		Tomme blanche
	Fruit	Tarte flan maison		Flan nappé caramel
	S/V : Poisson pané	S/V : Bouchées de sarrasin		

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien



Produit Issu 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 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 Sauté de boeuf aux carottes (pc) Boursin Gâteau de semoule S/V : Poisson en sauce	Chou blanc aux raisins secs Sauté de poulet vallée d'Auge Penne Emmental Fruit S/V : Omelette	Pâté forestier * Paupiette de dinde sauce fromagère Eby aux légumes Yaourt au sucre de canne Far breton aux poires S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires /Falafels en sauce	Concombre vinaigrette Chili végétarien (PC) (Egréné végétal) Buchette Eclair au chocolat	Taboulé Filet de hoki citronne Haricots verts persillés Tartare nature Madeleine

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

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 forestière	Filet de colin sauce au citron vert	Chipolatas aux herbes *	Colombo de veau (pc)	Croustillant fromage
Coquillettes	Gratin de courges	Petits pois carottes		Lentilles garnies
Vache qui rit	Petit moulé	Samos	Carré de l'est	
Fruit	Tarte aux pommes	Fruit	Liégeois chocolat	Compote pommes/framboises
S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/P : Saucisses de volaille		
		S/V : Bouchées de sarrasin	S/V : Colombo de poisson (PC)	

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:

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 boeuf et ketchup	Couscous végétal (PC)	Boulettes de boeuf aux oignons
Purée de carottes	Gratin dauphinois	Frites	Samos	Haricots verts
Cantafrais	Fromage ovale	Vache qui rit	Banane	Crêpe au sucre
Fruit	Compote de pommes	Mousse au chocolat		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 S/P : Cassoulet au poulet (PC)	Betteraves vinaigrette Cassoulet (pc)* Edam Ile flottante 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	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 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
Roulade de volaille		Haricots verts niçois	Carottes râpées	Tranche de surimi mayonnaise
Poulet rôti		Boulettes d'agneau au curry	Tomates farcies veggi's	Pave de hoki au citron vert
Poêlée victoria		Semoule	Riz	Petits pois
Camembert		Boursin	Fromage frais sucré	Chantaillou
Riz au lait		Tarte flan maison	Fruit	Compote pommes/abricots
S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson pané	J'PEUX PAS J'AI CROZIFLETTE	S/V : Poisson en sauce		

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
Carré de l'est	Nouilles sautées	Pommes noisettes	Mijoté de légumes d'hiver	Ratatouille à la pomme de terre
Fruit	Dessert à la noix de coco	Fromage blanc	Yaourt sucré	Mimolette
S/V : Poisson pané	S/P : Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette	S/P : Chou blanc à l'emmental S/V : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe	Palet breton	Crème dessert praliné

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 Duo de fleurette	Cheeseburger Frites	Paupiette de veau à la tomate Carottes au jus
Six de Savoie	Tartare ail et fines herbes	Saint Nectaire		Yaourt aromatisé
Compote de pommes 	Fruit	Gâteau au chocolat "maison"	Donuts	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
Salade parisienne	Feuilleté aux fromages	Salade de cœur d'artichauts	Chou rouge aux pommes	Concombre au yaourt
Blanc de poulet à la crème	Cordon bleu	Boulettes d'agneau sauce aux herbes	Filet de colin façon papillote	Croustillant fromage
Gratin d'épinards	Haricots verts	Semoule	Pommes vapeur	Lentilles garnies
Petits suisses	Fromage fouetté	Cantal	Yaourt sucré	
Fruit	Crème vanille	Mousse à la framboise maison	Fruit	Banane
S/V : Salade de pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson pané	S/V : Poisson sauce aux herbes		

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	Courgettes et pommes de terre	Petits pois	Ratatouille
Fruit 	Compote de pommes	Vache qui rit	Rondelé aux noix	St bricet
		Fruit	Crème vanille	Palet breton
		S/V : Poisson en sauce	S/V : Paella poisson (PC)	S/V : Poisson pané

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 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 Chantaillou Fruit 	 Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement PRINTEMPS

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:

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	Tartare ail et fines herbes	Haricots plats à la tomate	Pommes vapeur
Tomme pyrenees	Petits suisses aux fruits	Fruit	Tomme blanche	Coulommiers
Liégeois vanille	Cookies vanille pépites de chocolat 	S/V : Omelette	Crème dessert caramel	Fruit
S/V : Poisson en sauce			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	Oeuf dur mayonnaise	Salade tomate et maïs	MENU PÂQUES 	Tarte aux poireaux
Lasagnes bolognaise (PC)	Paupiette de veau aux herbes Beignets de chou fleur	Croque monsieur * Salade composée (garniture)		Filet de poisson à la bordelaise Gratin de butternut
St moret	Carré de l'est	Yaourt à la vanille		Samos
Fruit 	Mousse au citron	Creme dessert pop corn maison		Fruit
S/V : Pané de blé fromage épinards		S/P : Pizza au fromage		
		S/V : Pizza 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 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
 Lundi de Pâques	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	 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 grecque :** Concombres, tomates, féta, 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