



SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Radis beurre	Tomates vinaigrette	Salami*	Pizza	Carottes râpées
Rissollette de veau	Steak haché sauce cheddar	Paupiette de veau	Filet de poulet rôti	Filet de colin meunière
Pommes vapeur persillées	Coquillettes	Haricots verts	Jardinière de légumes	Ebly
Emmental	Saint Môret	Brie	Fromage frais aux fruits	Carré frais
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Far breton aux poires	Banane	Crème dessert caramel
S/V : Bâtonnets mozzarella	S/V : Poisson gratiné au fromage	S/P : Roulade de volaille S/V : Salade de pommes de terre / Omelette	S/V : Oeufs durs	
		GOÛTER		
		Moelleux		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit		

Plat Fait Maison	Produit Issu 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



MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Quiche*</p> <p>Escalope de volaille grillée</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote de pommes banane</p> <p>S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de poulet sauce italienne</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Curry de lentilles (PC) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Banane </p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Penne</p> <p>Rondelé</p> <p>Crème dessert vanille</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

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



MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 18 - DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage	Betteraves vinaigrette	Taboulé ☰	Salade coleslaw ☰	
Omelette	Cordon bleu	Goulash de bœuf à la hongroise 🇭🇺 🇵🇷	Brandade de poissons (PC) ☰ 🇵🇷	
Röstis aux légumes ☰	Haricots verts persillés	Carottes au jus	Fromage frais sucré	
Tomme blanche	Chanteneige	Gouda	Fruit de saison 🇫🇷	
Fruit de saison	Compote de pommes 🇫🇷	Mousse au chocolat ☰		
	S/V : Poisson meunière	S/V : Poisson en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	
Yaourt à boire l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	

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:

Sauce hongroise : tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika
Salade coleslaw : chou blanc râpé 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



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 8 MAI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Œuf dur  mayonnaise	Tarte aux poireaux	Carottes râpées 	
Poisson pané	Bouchées végétales à la tomate	Emincé de poulet façon thaï	Couscous boulettes merguez (PC) 	
Fusilli	Purée de carottes	Beignets de brocolis	Tartare nature	
Kiri	Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé	Tarte aux pommes	
Liégeois vanille 	Compote de pommes fraises	Quatre-quarts 	S/V: Couscous de poisson (PC)	
		S/V : Omelette		
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		Fruit		

 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



SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Pizza	Concombre vinaigrette		
Lasagnes bolognaises (PC)	Poulet rôti	Chipolatas grillées*		
Cantafrais	Beignets de courgettes	Salade surprise		
Fruit de saison	Petit Louis	Pont l'évêque		
S/V : Lasagnes végétariennes (PC)	Fruit de saison	S/P : Saucisses de volaille grillées S/V : Poisson pané		
	S/V : Nuggets de fromage	GOÛTER		
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		Compote de pommes		

- 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 surprise : pâtes, tomates, 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



MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Surimi mayonnaise	Tarte tomate et chèvre	Melon	Salami*
Croustillants au fromage	Bœuf bourguignon (PC)	Filet de poulet rôti	Steak Haché & ketchup	Aiguillettes de poisson aux céréales
Coquillettes	Petit moulé	Ratatouille et pommes de terre	Pommes quartiers	Beignets de brocolis
Muffin	Liégeois chocolat	Carré frais	Edam	Camembert
	S/V : Poisson en sauce	Gâteau aux noix et pépites de chocolat	Ile flottante	Compote de pommes
		S/V : / Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	S/P : Roulade de volaille S/V : Accras de poisson
		GOÛTER		
		Moelleux		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit		

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







MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Tarte au fromage	Œuf dur  mayonnaise	Tomate vinaigrette	Feuilleté hot dog*	
	Cordon bleu	Croque Monsieur* et salade composée (PC)	Raviolinis tomate mozzarella (PC)	Filet de hoki poêlé au beurre	
	Haricots verts 	Yaourt sucré	Emmental	Coulommiers	Petits pois
	Fruit de saison 	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes 	Samos
	S/V : Poisson pané	S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage	S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage		Riz au lait S/P : Feuilleté au fromage S/V : Feuilleté au fromage
		GOÛTER			
		Baguette			
		Fromage			
		Jus multi fruits			

 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 composée : salade verte, tomates, maïs, 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



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte	Pastèque	Carottes râpées	Quiche Lorraine*
Paupiette de veau	Hachis parmentier (PC)	Grignotine de porc sauce barbecue*	Bouchées végétales et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Carottes au jus		Bouglhour		Courgettes et pommes de terre
Yaourt au sucre de canne	Cheddar	Cantadou	Saint-Nectaire	Mimolette
Fruit de saison	Madeleine	Fruit de saison	Gâteau basque	Fruit de saison
S/V : Pané fromager	S/V : Parmentier de poisson (PC)	S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce		S/P : Tarte au fromage S/V Tarte au fromage
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Petit suisse aux fruits		
		Fruit		











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



SEMAINE 24 - DU 08 AU 12 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Œuf dur mayonnaise	Salade verte	Pastèque 	Samoussa aux légumes
Boulettes de bœuf sauce au curry	Filet de colin meunière 	Tomate farcie 	Mixed grill *	Omelette
Penne aux petits légumes	Haricots beurre	Riz	Taboulé  	Epinards à la crème 
Brie	Yaourt à la vanille	Tomme des Pyrénées	Yaourt à boire	Petit suisse sucré
Flan nappé caramel	Fruit de saison 	Cocktail de fruits	Cookies  	Banane 
S/V : Poisson pané		S/V : Falafel en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	
		GOÛTER		
		Biscuit		
		Yaourt à boire à la fraise		
		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:

Mixed grill* : chipolatas, merguez








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



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette 	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Concombre à la crème 
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (PC) 	Cordon bleu	Lasagnes bolognaise (PC)	Paupiette de dinde sauce normande
Boulghour à la tomate		Salade de pâtes au pesto 		Ratatouille et pommes de terre 
Gouda	Faisselle	Yaourt sucré	Camembert	Petit suisse nature
Crème dessert caramel	Galette bretonne	Fruit de saison	Eclair au chocolat 	Compote pommes poires
S/P : Rôti de dinde aux petits légumes S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager	S/V : Lasagnes au poisson (pc)	S/V : Poisson poêlé au beurre
		GOÛTER		
		Plumetis chocolat		
		Petit suisse aux fruits		
		Compote de pommes		



INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

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



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Pastèque	Saucisson à l'ail*	Melon	Radis beurre
Escalope de poulet panée	Brandade de poisson (PC) 	Sauté de bœuf au curry	Omelette	Raviolis au bœuf gratinés (PC) (stock)
Röstis aux légumes		Haricots plats à la tomate	Pommes vapeurs aux épices	
Emmental	Buchette Saint Môret	Tartare nature	Yaourt aromatisé	Petit suisse aux fruits
Madeleine	Compote de pommes (stock)	Tarte au flan	Palet breton	Fruit de saison
S/V : Falafel en sauce		S/P : Roulade de volaille S/V : Tarte aux poireaux / Pané fromager		S/V : Raviolis au saumon
		GOÛTER		
		Moelleux		
		Yaourt à boire à l'abricot		
		Fruit		



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



SEMAINE 27 - DU 29 JUN AU 03 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Salade piémontaise	Tomates cerises	Concombre bulgare	Melon
Arancini tomates mozzarella	Filet de colin sauce au citron	Cheeseburger	Paëlla (PC)	Jambon* Salade surprise
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de chou fleur	Frites et ketchup	Saint-Nectaire	Yaourt au sucre de canne Brownie
Yaourt aromatisé	Cantal	Donuts	Compote de pommes	 S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (PC)
Fruit	Fruit de saison	S/V : Fish burger	S/V : Paëlla de la mer (PC)	
	S/V : Salade piémontaise sans viande	GOÛTER		
		Baguette		
		Fromage		
		Jus multi fruits		

- 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 surprise : pâtes, tomates, maïs
Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, œuf 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