



## MENUS MOUSSY LE VIEUX



**SEMAINE 36 - DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026**

| lundi 31 août 2026                                                                                                                                                                              | mardi 1 septembre 2026                                                                                                                                                                     | mercredi 2 septembre 2026                                                                                     | jeudi 3 septembre 2026                                                                        | vendredi 4 septembre 2026                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Salade verte vinaigrette                                                                                                                                                                        | Melon                                                                                                     | Rillettes de thon                                                                                             | Pastèque                                                                                      | Concombre vinaigrette  |
| Brandade de poisson (pc)<br>  | Viande pour bolognaise   | Cordon bleu                                                                                                   | Rôti de dinde en sauce                                                                        | Omelette                                                                                                  |
| Coulommiers                                                                                                                                                                                     | Pâtes                                                                                                                                                                                      | Petits pois carottes                                                                                          | Semoule                                                                                       | Pommes vapeur                                                                                             |
| Fruit                                                                                                          | Chantaillou                                                                                                                                                                                | Tartare nature                                                                                                | Mimolette                                                                                     | Pont l'évêque          |
|                                                                                                                                                                                                 | Pâtisserie                                                                                                                                                                                 | Mousse au chocolat maison  | Madeleine  | Fruit                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                 | S/V : Bolognaise au thon (PC)                                                                                                                                                              | S/V : Poisson pané                                                                                            | S/V : Poisson en sauce                                                                        |                       |



### 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 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

| lundi 7 septembre 2026         | mardi 8 septembre 2026                         | mercredi 9 septembre 2026          | jeudi 10 septembre 2026  | vendredi 11 septembre 2026 |
|--------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Melon                          | Mortadelle *                                   | Saucisson sec*                     | Ebly cocktail            | Pastèque                   |
| Aiguillettes de ble au fromage | Boulettes de bœuf à la hongroise               | Merguez grillées                   | Paupiette de dinde       | Poisson pané               |
| Gratin dauphinois              | <br>Carottes au jus                            | Pommes de terre aux oignons        | Epinards à la crème      | Tortis                     |
| Petits suisses aux fruits      | Cantadou                                       | Fourme d'ambert                    | Boursin                  | Yaourt au sucre de canne   |
| Palet breton                   | Fruit                                          | Far breton aux poires "maison"     | Crème chocolat           | Fruit                      |
|                                | S/P : Galantine de volaille                    | S/P : Sardine à l'huile            | S/V : Nuggets de poisson |                            |
|                                | S/V : Accras de poisson / Bouchées de sarrasin | S/V : sardine à l'huile / Omelette |                          |                            |



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:

Sauce à l'Hongroise : Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf

Ebly cocktail : Ebly, tomates, crevettes, aneth, 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



## MENUS MOUSSY LE VIEUX



**SEMAINE 38 - DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026**

| lundi 14 septembre 2026 | mardi 15 septembre 2026         | mercredi 16 septembre 2026              | jeudi 17 septembre 2026                  | vendredi 18 septembre 2026      |
|-------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------|
| Melon jaune             | Carottes râpées vinaigrette     | Celeri rémoulade                        | Betteraves vinaigrette                   | Salade Grecque                  |
| Oeufs durs              | Aiguillettes de poulet au curry | Boeuf façon moussaka (pc)               | Pave de poisson mariné à l'huile d'olive | Boulettes agneau à la marocaine |
| Taboulé                 | Petits pois à l'anglaise        |                                         | Rosties aux légumes                      | Semoule                         |
| Yaourt sucré            | Pointe de brie                  | Cheddar                                 | Petits suisses sucrés                    | Emmental                        |
| Gaufre                  | Fruit                           | Quatre quarts aux pralines roses maison | Banane                                   | Compote pommes-fraises          |
|                         | S/V : Bâtonnets mozzarella      | S/V : Poisson pané                      |                                          | S/V : Falafels en sauce         |



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:

**Salade Grecque** : Concombre, 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



## MENUS MOUSSY LE VIEUX



**SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026**

| lundi 21 septembre 2026                                                                                                                                          | mardi 22 septembre 2026                                                                                                   | mercredi 23 septembre 2026                                                                                                                      | jeudi 24 septembre 2026 | vendredi 25 septembre 2026                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Pommes de terre a la ciboulette </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts  </p> <p>Carré de l'est</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Pané de blé tomate mozzarella</p> | <p>Concombre à la crème </p> <p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Ebly </p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert praliné</p> | <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC)</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte au flan chocolat </p> <p>S/V : Lasagnes saumon (PC)</p> |                         | <p>Melon vert</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Tartare nature</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Omelette</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



# MENUS MOUSSY LE VIEUX



**SEMAINE 40 - DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026**

| lundi 28 septembre 2026                                                                                           | mardi 29 septembre 2026                                                                                        | mercredi 30 septembre 2026                                                                                                                                                                                  | jeudi 1 octobre 2026                                                                                                       | vendredi 2 octobre 2026                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oeuf dur mayonnaise à part                                                                                        | Tranche de surimi mayonnaise                                                                                   | Feuilleté aux fromages                                                                                                                                                                                      | Salade laitue a la vinaigrette                                                                                             | Tomate vinaigrette                                                                                                |
| Sauté de poulet à la niçoise                                                                                      | Rôti de dinde                                                                                                  | Sauté de boeuf aux carottes (pc)<br>  | Couscous & boulettes végétales (PC)<br> | Filet de lieu sauce crevettes  |
| Ratatouille à la pomme de terre  | Haricots plats à la tomate  | Faisselle                                                                                                                                                                                                   | Gouda                                   | Riz                            |
| Saint Paulin                     | Tomme des Pyrénées                                                                                             | Marbré au chocolat maison                                                                                              | Tarte aux fruits<br>                  | Camembert                                                                                                         |
| Gâteau de semoule                                                                                                 | Fruit                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                            | Liégeois chocolat                                                                                                 |
| S/V : Pané de blé fromage épinards                                                                                | S/V : Poisson en sauce                                                                                         | S/V : Croustillant fromage et carottes                                                                                                                                                                      |                                                                                                                            |                                                                                                                   |

|                                                                                                             |                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  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 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

| lundi 5 octobre 2026                                                                    | mardi 6 octobre 2026                                                                                    | mercredi 7 octobre 2026                                                                                                         | jeudi 8 octobre 2026                                                                                        | vendredi 9 octobre 2026                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Salade verte vinaigrette                                                                | Oeuf dur mayonnaise  | Saucisson à l'ail *                                                                                                             | Tarte au fromage                                                                                            | Salade verte vinaigrette                                                                                                                                                                                |
| Boulettes d'agneau à l'orientale                                                        | Nuggets de fromage                                                                                      | Poulet rôti                                                                                                                     | Filet de colin meunière  | Hachis parmentier "maison" (PC)   |
| Penne  | Lentilles vertes     | Duo de courgettes                            | Chou fleur                                                                                                  | Mimolette                                                                                                                                                                                               |
| Tartare ail et fines herbes                                                             |                                                                                                         | Rondelé nature                                                                                                                  | Fromage ovale                                                                                               |                                                                                                                                                                                                         |
| Fruit                                                                                   | Fruit              | Gâteau fromage blanc fleur oranger maison  | Gâteau basque                                                                                               | Fruit                                                                                                              |
| S/V : Bouchées de sarrasin                                                              |                     | S/P : Roulade de volaille                                                                                                       |                                                                                                             | S/V : Parmentier de poisson (PC)                                                                                                                                                                        |
|                                                                                         |                                                                                                         | S/V : Sardine à la tomate / Marmite 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:

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 42 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

| lundi 12 octobre 2026                                                                                   | mardi 13 octobre 2026                                                               | mercredi 14 octobre 2026                                                             | jeudi 15 octobre 2026                                                                | vendredi 16 octobre 2026                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| REPAS A THEME<br><br> |  |  |  |  |

 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



MENUS MOUSSY LE VIEUX



SEMAINE 43 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

| lundi 19 octobre 2026      | mardi 20 octobre 2026         | mercredi 21 octobre 2026 | jeudi 22 octobre 2026         | vendredi 23 octobre 2026            |
|----------------------------|-------------------------------|--------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| Salade verte vinaigrette   | Salade croquante              | Salade de pâtes          | Pizza                         | Carottes râpées-vinaigrette agrumes |
| Lasagnes bolognaise (PC)   | Boulettes de boeuf aux epices | Cordon bleu              | Paupiette de veau au jus      | Poisson pané                        |
|                            | Semoule                       | Mijoté de légumes        | Courgettes et pommes de terre | Gratin dauphinois                   |
| Cantadou                   | Petits suisses aux fruits     | Yaourt sucré             | Croc' lait                    | Coulommiers                         |
| Compote biscuitée          | Banane                        | Madeleine                | Mousse au chocolat            | Fruit                               |
| S/V : Lasagnes saumon (PC) | S/V : Bouchées végétales      | S/V : Pané fromager      | S/V : Poisson en sauce        |                                     |

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 croquante : Radis, carottes, céleri

Salade de pâtes : 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 44- DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

| lundi 26 octobre 2026                    | mardi 27 octobre 2026 | mercredi 28 octobre 2026        | jeudi 29 octobre 2026   | vendredi 30 octobre 2026 |
|------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------|-------------------------|--------------------------|
| Feuilleté aux fromages                   | Taboulé               | Chou rouge aux pommes           | Concombre à la crème    |                          |
| Sauté de boeuf aux carottes (pc)<br>     | Nuggets de poisson    | Rôti de dinde à l'estragon      | Omelette                |                          |
| Tomme blanche                            | Petits pois           | Riz                             | Purée                   |                          |
| Fruit                                    | Camembert             | Chanteneige                     | Fromage frais aromatisé |                          |
| S/V : Poisson pané et carottes au beurre | Crème vanille         | Clafoutis poires amandes maison | Banane<br>              |                          |

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:**  
**Taboulé :** Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive  
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 45 - DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

| lundi 2 novembre 2026  | mardi 3 novembre 2026          | mercredi 4 novembre 2026        | jeudi 5 novembre 2026        | vendredi 6 novembre 2026   |
|------------------------|--------------------------------|---------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| Betteraves vinaigrette | Mais au thon                   | Salade domino                   | Tranche de surimi mayonnaise | Oeuf dur mayonnaise        |
| Cordon bleu            | Filet de colin sauce au citron | Choucroute garnie * (pc)        | Filet de poulet pané         | Arancini tomate mozzarella |
| Pommes vapeur          | Macaroni                       |                                 | Haricots verts               | Gratin de butternut        |
| Gouda                  | Mimolette                      | Kiri                            | Tomme blanche                | Yaourt au sucre de canne   |
| Compote pommes poires  | Fruit                          | Quatre quart "maison"           | Mousse au chocolat           | Cookies                    |
| S/V : Poisson pané     |                                | S/P : Choucroute sans porc (PC) | S/V : Poisson meunière       |                            |
|                        |                                | S/V : Poisson en sauce          |                              |                            |

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 Domino** : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, 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 46 - DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

| lundi 9 novembre 2026       | mardi 10 novembre 2026       | mercredi 11 novembre 2026 | jeudi 12 novembre 2026            | vendredi 13 novembre 2026 |
|-----------------------------|------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| Pomelos en quartier         | Crêpe au fromage             |                           | Concombre bulgare                 | Quiche lorraine *         |
| Rôti de porc au miel*       | Sauté de dinde à la moutarde |                           | Ingredients pour chili vegetarien | Poisson meuniere          |
| Coquillettes                | Trio de légumes              |                           | <br>Riz                           | Haricots beurre           |
| Cheddar                     | Carré de l'est               |                           | Emmental                          | Yaourt nature             |
| Liégeois vanille            | Fruit                        |                           | Eclair au chocolat                | Fruit                     |
| S/P : Rôti de dinde au miel | S/V : Steak haché au thon    |                           |                                   | S/P : Tarte au fromage    |
| S/V : Falafels à la tomate  |                              |                           |                                   | S/V : Tarte 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 :

Concombre bulgare : Crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

Trio de légumes : Carottes, chou-fleur, brocolis

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 47 - DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

| lundi 16 novembre 2026             | mardi 17 novembre 2026       | mercredi 18 novembre 2026    | jeudi 19 novembre 2026     | vendredi 20 novembre 2026     |
|------------------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Pommes de terre a la ciboulette    | Oeuf dur mayonnaise          | Duo de choux vinaigrette     | Salade verte vinaigrette   | Betteraves vinaigrette        |
| Paupiette de dinde aux champignons | Colin gratiné au fromage     | sauté de bœuf sauce mironton | Ingredients bolognaise veg | Boulettes d'agneau au curry   |
| Gratin de courgettes               | Jeunes carottes caramélisées | Pommes vapeur                | Pâtes                      | Semoule                       |
| Petits suisses aux fruits          | Vache qui rit                | Saint Paulin                 | Yaourt aux fruits mixés    | Emmental                      |
| Madeleine                          | Banane                       | Fruit                        | Brownies                   | Fruit                         |
| S/V : Nuggets de poisson           |                              | S/V : Poisson en sauce       |                            | S/V : Croustillant 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 :

- 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 48- DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

| lundi 23 novembre 2026      | mardi 24 novembre 2026        | mercredi 25 novembre 2026              | jeudi 26 novembre 2026      | vendredi 27 novembre 2026   |
|-----------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Pomelos en quartier         | Crêpe au fromage              | Salade de montagne                     | Carottes râpées vinaigrette | Oeuf dur mayonnaise         |
| Sauté de veau en blanquette | Colin poêlé au beurre         | Chipolatas aux herbes *                | Bouchées végétales          | Sauté de dinde à l'estragon |
| Tortis                      | Courgettes et pommes de terre | Pommes röstis                          | Haricots blancs à la tomate | Petits pois carottes        |
| Saint Nectaire              | Gouda                         | Vache qui rit                          | Chanteneige                 | Fromage blanc sucré         |
| Fruit                       | Liégeois chocolat             | Tarte flan vanille maison              | Beignet au chocolat         | Fruit                       |
| S/V : Bouchées de sarrasin  |                               | S/P : Saucisses de volaille aux herbes |                             | S/V : Poisson meunière      |
|                             |                               | S/V : Poisson en sauce                 |                             |                             |

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 montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, fêta

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 49 - DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

| lundi 30 novembre 2026    | mardi 1 décembre 2026      | mercredi 2 décembre 2026              | jeudi 3 décembre 2026 | vendredi 4 décembre 2026     |
|---------------------------|----------------------------|---------------------------------------|-----------------------|------------------------------|
| Pizza                     | Betteraves à l'echalote    | Sardine à l'huile                     | Salade surprise       | Tranche de surimi mayonnaise |
| Omelette basquaise        | Rôti de veau au thym       | Filet de poulet grillé                | Poisson pané          | Sauté de boeuf aux oignons   |
| Haricots verts persillés  | Purée                      | Cocos mijotés                         | Rosties aux légumes   | Semoule                      |
| Petits suisses aux fruits | Fromage ovale              | Bleu                                  | Brie                  | Tomme blanche                |
| Palet breton              | Fruit                      | Panacotta coulis fruits rouges maison | Banane                | Compote de pommes            |
|                           | S/V : Bouchées de sarrasin | S/V : Poisson meunière                |                       | S/V : Poisson en sauce       |

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 50 - DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

| lundi 7 décembre 2026               | mardi 8 décembre 2026               | mercredi 9 décembre 2026    | jeudi 10 décembre 2026    | vendredi 11 décembre 2026 |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Salade verte vinaigrette            | Oeuf dur mayonnaise                 | Celeri rémoulade            | Concombre vinaigrette     | Salade fleurette          |
| Raviolini mozzarella et tomate (pc) | Grignotine de porc*                 | Pizza au fromage            | Nuggets de poisson        | Boeuf bourguignon (pc)    |
|                                     | Beignets de courgettes              | Salade composée (garniture) | Macaroni                  |                           |
| Fromage blanc sucré                 | Boursin                             | Saint Paulin                | Petits suisses aux fruits | Yaourt à la vanille       |
| Croisillon aux pommes               | Fruit                               | Ile flottante               | Banane                    | Madeleine                 |
|                                     | S/P : Sauté de poulet               |                             |                           |                           |
|                                     | S/V : Pané de blé tomate mozzarella |                             |                           | S/V : Pané fromager       |

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 fleurette** : Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons

**Salade composée** : Salade verte, 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 51 - DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

| lundi 14 décembre 2026    | mardi 15 décembre 2026     | mercredi 16 décembre 2026 | jeudi 17 décembre 2026 | vendredi 18 décembre 2026 |
|---------------------------|----------------------------|---------------------------|------------------------|---------------------------|
| Saucisson sec*            | Endives aux poires         | Salade coleslaw           |                        | Betteraves vinaigrette    |
| Colin gratiné au fromage  | Lasagnes bolognaise (PC)   | Cuisse de poulet rôtie    |                        | Cordon bleu               |
| Purée                     |                            | Boulghour au beurre       |                        | Haricots verts            |
| Yaourt aromatisé          | Yaourt sucré               | Pont l'évêque             |                        | Croc' lait                |
| Fruit                     | Fruit                      | Crème vanille             |                        | Crème chocolat            |
| S/P : Roulade de volaille |                            |                           |                        |                           |
| S/V : Endives aux poires  | S/V : Lasagnes saumon (PC) | S/V : Falafel en sauce    |                        | 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 coleslaw** : Chou et carottes râpées, mayonnaise  
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