



MENU SCOLAIRE MOISSELLES



SEMAINE 36- DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tomate vinaigrette	Pastèque	Concombres vinaigrette	Salade brésilienne
Pâtes à la bolognaise (PC)	Brandade de poisson (PC)	Goulasch de bœuf	Omelette	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	<u>Fromage blanc</u>	Boulghour	Pommes vapeur	Haricots verts persillés
Pâtisserie	<u>Fruit de saison</u>	Faisselle	Coulommiers	Tartare nature
		Mousse au chocolat	Fruit de saison	Madeleine
S/V: Bolognaise au thon (PC)		S/V: Poisson pané		S/V: Poisson en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	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:

Goulasch de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

* Plat contenant du porc



SEMAINE 37 - DU 08 AU 12 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé 	Mortadelle*	Quiche Lorraine*	Carottes râpées 	Tarte au fromage
Œuf dur 	Boulettes de bœuf à la Hongroise 	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Filet de hoki à l'oseille 
Gratin d'épinards 	Pommes noisettes	Ratatouille et pommes de terre 	Ebly aux petits légumes	Tortis 
Fromage blanc sucré	Brie 	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Carré de l'Est
Gaufre 	Fruit de saison 	Far breton aux poires 	Crème dessert chocolat 	Fruit de saison 
	S/P: Galantine de volaille S/V: Terrine de poisson / Boulettes de sarrasin	S/P: Accras de poisson S/V: Accras de poisson / Omelette	S/V: Poisson pané	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner 	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat 	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit 	Compote de pommes	Jus multi fruits	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:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf
Taboulé: Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 38- DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon	Pommes de terre à la ciboulette	Pâté en crouste*	Tomates	Crêpe au fromage
Lasagnes à la provençale (PC)	Emincé de volaille façon kebab	Bœuf façon moussaka (PC) 	Steak haché et ketchup 	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive
Fromage frais aromatisé	Boulghour à la tomate	Vache qui rit	Coquillettes	Rösti aux légumes
Galette bretonne	<u>Tartare nature</u>	<u>Fruit de saison</u>	Petit suisse nature	Chanteneige
	Crème dessert pistache	<u>Compote pommes fraises</u>	<u>Mousse au citron</u>	
	S/V : Bâtonnets mozzarella	S/P: Pâté en crouste de volaille S/V: Céleri rémoulade / Poisson pané	S/V : Falafel en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Melon vert	Samoussa aux légumes	 REPAS AUTOMNE	Salami*
Cordon bleu	Fish and chips (PC)	Boulettes végétales		Poulet rôti
Gratin de blettes	Fromage frais aromatisé	Pâtes à la primavera		Pommes vapeur
Yaourt sucré	Fruit de saison	Cantal		Tartare nature
Fruit de saison		Tarte au flan		Fruit de saison
S/V : Pané de blé tomate mozzarella				S/P : Roulade de volaille S/V : Salade coleslaw / Omelette
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:

Taboulé : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE MOISSELLES



SEMAINE 40- DU 29 SEPT AU 03 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise (stick)	Surimi mayonnaise	Pâté de campagne*	Salade laitue	Tomate vinaigrette
Rissolette de veau	Rôti de veau au thym	Croque-monsieur et salade composée* (PC)	Couscous végétal (PC)	Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards	Beignets de courgettes	Faisselle	Petit suisse sucré	Riz
<u>Saint-Paulin</u>	<u>Chanteneige</u>	Quatre-quarts	Tarte aux fruits	Camembert
Crème dessert vanille	Compote pommes-fraises	S/P: Pâté de volaille / Pizza au fromage S/V: Feuilleté au fromage / Pizza au fromage		Liégeois chocolat
S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Poisson en sauce			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de 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

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Sardine à la tomate	Tarte au fromage	Salade verte
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Boudin blanc à l'orange*	Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier (PC)
Penne	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre	Chou fleur	<u>Mimolette</u>
Tartare ail et fines herbes	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé	Petit suisse sucré	Gâteau basque
<u>Compote de pommes</u>		<u>Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger</u>	Fruit de saison	S/V: Parmentier de poisson (PC)
S/V : Boulettes de sarrasin		S/P: Poulet rôti S/V: Marmite de poisson		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	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:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE MOISSELLES



SEMAINE 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Saucisson sec*	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (PC)	Sauté de veau marengo Semoule	Cordon bleu Mijoté de légumes	Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre	Poisson poêlé au beurre Tortis
Chanteneige	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits	Croc 'Lait	Coulommiers
Compote biscuitée 	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V : Falafel en sauce	S/V : Pané fromager	S/P: Roulade de volaille S/V: Accras de poisson / Poisson en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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 croquante : Radis, carottes, céleri

Sauce marengo : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE MOISSELLES



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz	Maïs au thon	Pâté de tête*	Œuf dur mayonnaise	Tarte tomate chèvre
Cordon bleu	Moules marinières	Choucroute (PC)*	Parmentier végétarien (PC)	Merguez grillées
Pommes vapeurs	Frites			Haricots verts
<u>Gouda</u>	<u>Boursin ail et fines herbes</u>	<u>Yaourt à boire</u>	Petit suisse sucré	Tomme blanche
Fruit de saison	<u>Fruit de saison</u>	<u>Fruit de saison</u>	Croisillon aux pommes	Banane
S/V: Nuggets de poisson		S/P: Pâté de volaille / Choucroute sans porc (PC) S/V : Salade domino / Omelette		S/V: Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de 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:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates
Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE MOISSELLES



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de potiron		Quiche lorraine*	Concombre bulgare	Salami*
Rôti de porc au miel*		Steak haché ketchup	Chili végétarien (PC)	Poisson meunière
Pommes sautées		Beignets de brocolis		Haricots beurre
<u>Carré de l'Est</u>		<u>Cheddar</u>	Emmental	Yaourt nature
<u>Compote de pommes</u>		<u>Liégeois vanille</u>	Eclair au chocolat	<u>Fruit de saison</u>
S/P: Rôti de dinde au miel S/V : Falafel à la tomate		S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Steak haché au thon		S/P : Roulade de volaille aux olives S/V : Crêpe au fromage
GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre		Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré		Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit		Fruit	Lait au chocolat	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

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

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE MOISSELLES



SEMAINE 47 - DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte*	Endives aux poires	Salade de riz niçois	Carottes râpées	Tarte aux poireaux
Nuggets de poulet	Filet de lieu beurre blanc	Cassoulet (PC)*	Tomate farcie veggie	Emincé de poulet façon kebab
Gratin de courgettes	Boulghour		Riz	Jeunes carottes caramélisées
Croc'lait	Vache qui rit	Brie	Yaourt aux fruits mixés	<u>Emmental</u>
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Brownies	Compote pommes-coings
S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson		S/P : Cassoulet au poulet (PC) S/V : Poisson en sauce		S/V : Croustillant au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi 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:

Salade de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU SCOLAIRE MOISSELLES



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Pâté forestier*	Crêpe au fromage	Salade verte	Saucisson à l'ail*
Escalope de poulet panée	Colin poêlé au beurre	Chipolatas aux herbes*	Lasagnes végétariennes (PC)	Jambonneau aux petits légumes*
Pommes rissolées	Epinards à la crème	Pommes röstis	Edam	Tortis
Faisselle	Fromage frais nature	Maroilles	Pastel De Nata	Camembert
Mousse aux marrons	Liégeois au chocolat	<u>Fruit de saison</u>		<u>Fruit de saison</u>
S/V : Boulettes de sarrasin	S/P : Pâté de volaille S/V : Tarte au fromage	S/P : Saucisses de volaille aux herbes S/V : Poisson en sauce		S/P : Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes S/V : Chou rouge aux pommes / Poisson meunière
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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:

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

* Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE MOISSELLES



SEMAINE 49 - DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Salade laitue	Flammekueche*	Salade surprise	Chou rouge aux pommes
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Paëlla (PC)	Crêpinette au jus*	Filet de colin sauce provençale	Escalope viennoise
Petits suisses aux fruits	<u>Petit moulé</u>	Cocos mijotés	Röstis aux légumes	Semoule
Palet breton	<u>Fruit de saison</u>	<u>Bleu</u>	Vache Picon	<u>Kiri</u>
	<u>Fruit de saison</u>	<u>Fruit de saison</u>	Crème dessert vanille	Fruit de saison
	S/V : Boulettes de sarrasin	S/P: Friand au fromage / Filet de poulet grillée S/V: Friand au fromage / Poisson meunière	S/V : Salade surprise	S/V: Poisson en sauce
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:

Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

* Plat contenant du porc



SEMAINE 51 - DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte au fromage	Potage		Betteraves vinaigrette
Filet de colin gratiné au fromage	Boulettes végétales	Rougail de saucisse fumée*		Cordon bleu
Purée	Haricots blancs à la tomate	Boullghour		Haricots verts
Petit Louis	Banane	<u>Camembert</u>		Croc'lait
<u>Fruit de saison</u>		Crème dessert vanille		Crème dessert chocolat
		S/P: Saucisse de volaille S/V : Falafel en sauce		S/V: Poisson pané
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	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:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc