



## 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>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade composée (garniture)</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Purée 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>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		Brioche aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner 	Lait nature	Petit suisse aux fruits		Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit 	Compote 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/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 MOISSELLES



**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
<p>Potage carottes crème</p> <p>Jambon *</p> <p>Coquillettes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit</p> <p>S/P : Jambon de dinde</p> <p>S/V : Bouchées végétales</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Compote pommes/abricots</p> 	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Madeleine</p> <p>S/V : Croustillant fromage épinards</p>		<p>Haricots verts niçois</p> <p>Poisson pané sauce tartare</p> <p>Frites</p> <p>Chantailou</p> <p>Fruit</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux		Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot		Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit		Fruit 

 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:

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 MOISSELLES



**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>Potage 7 légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Boursin</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte flan maison </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p><b>BRIOCHE</b></p>  <p><b>DES ROIS</b></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>
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



### 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 MOISSELLES



**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
Accras de poisson	Potage tomate basilic	Endives aux poires	Concombre vinaigrette	Crêpe au fromage
Burger de veau	Rôti de porc au thym*	Emincé de volaille basquaise	Ingrédients pour chili végétarien	Filet de hoki citronne
Gratin de ratatouille	Penne	Gratin dauphinois	Riz	Trio de légumes
Yaourt aux fruits mixés	Emmental	Pont l'évêque	Buchette	Fromage frais aux fruits
Gâteau de semoule	Compote de pommes	Far breton aux poires "maison"	Eclair au chocolat	Madeleine
S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde	S/V: Falafels 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 au 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:

Chili végétarien : Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

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 MOISSELLES



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
<p>Pomelos en quartier</p> <p>Saucisse de Strasbourg*</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit </p> <p>S/P : Saucisses de volaille</p> <p>S/V : Pané de blé tomates mozarrella</p>	<p>Pâté en croûte *</p> <p>Filet de colin sauce au citron vert </p> <p>Gratin de courges</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Tarte aux pommes </p> <p>S/P : Pâté en croûte de volaille</p> <p>S/V : Salade de pâtes</p>	<p>Quiche*</p> <p>Chipolatas aux herbes * </p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Faisselle</p> <p>Gâteau fromage blanc fleur oranger maison </p> <p>S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille</p> <p>S/V : Tarte au fromage / Bouchées de sarrasin</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Choucroute garnie * (pc) </p> <p>Carré de l'est</p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/P: Choucroute sans porc (pc)</p> <p>S/V: Choucrouute au poisson (pc)</p>	<p>Cœuf dur mayonnaise </p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Compote pommes/framboises</p> <p></p>
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:

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 MOISSELLES



**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
<p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Ebly</p> <p>Cantafrais</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Colin gratiné au fromage </p> <p>Courgettes sautées et pommes de terre</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit </p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Steak hache de bœuf et ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Emmental</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/P: Pâté de volaille</p> <p>S/V : Salade coleslaw / Falafels en sauce</p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Ingrédients pour couscous végétal </p> <p>Semoule</p> <p>Samos</p> <p>Banane </p>	<p>Crêpe jambon-fromage* </p> <p>Boulettes de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots verts </p> <p>Crêpe au sucre </p> <p>S/P : Crêpe au fromage</p> <p>S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière</p>
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:

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 MOISSELLES



**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
<p>Salade de maïs</p> <p>Filet de poulet sauce chasseur</p> <p>Gratin blettes et pommes de terre</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Salade fantaisie </p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit </p>	<p>Pomelos en quartier</p> <p>Cassoulet (pc)* </p> <p>Edam</p> <p>Ile flottante</p> <p>S/P : Cassoulet au poulet (PC)</p> <p>S/V : Bouchées végétales et haricots cocos</p>	<p>Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boulghour à la tomate</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Palet breton </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Gâteau basque</p> <p></p>
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:

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

- 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 MOISSELLES



**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>Potage carottes crème</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Riz au lait</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p><b>J'PEUX PAS</b></p>  <p><b>J'AI CROZIFLETTE</b></p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Chipolatas aux herbes * </p> <p>Lentilles vertes  </p> <p>Boursin</p> <p>Tarte flan maison </p> <p>S/P : Boulettes d'agneau au curry</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>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Buchette</p> <p>Banane</p> <p>S/V : Surimi mayonnaise</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



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
Sardine à la tomate Escalope de poulet pané Gratin de salsifis Carré de l'est Compote de pommes  S/V : Poisson pané	Nems au poulet Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées  Dessert à la noix de coco S/P : Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette	Pomelos en quartier Endives au jambon (PC)*   Fromage blanc Quatre quarts aux pralines roses maison S/P: Endives au jambon de dinde S/V: Falafels sauce blanche à la menthe	Tarte tomate chèvre Bouchées végétales Mijote de légumes d'hiver  Yaourt sucré Palet breton 	Carottes cuites à la marocaine Filet de colin saveurs provençales Rosties aux légumes Mimolette Crème dessert praliné
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 au 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:

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 MOISSELLES



### 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
<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Raviolini ricotta et épinards (pc)</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Compote de pommes</p> 	<p>Potage 7 légumes</p> <p>Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)  </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Fruit</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Emincé de poulet au gingembre</p> <p>Duo de fleurette </p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Gâteau au chocolat "maison" </p> <p>S/V : Marmite de poisson</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Donuts</p> <p>S/V : Fish burger</p>	<p>Pizza</p> <p>Paupiette de veau a la tomate</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson gratiné au fromage</p>
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



#### 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 MOISSELLES



**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 a la crème</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 cœur 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>
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 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 MOISSELLES



**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
<p>Œuf dur</p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Brandade de poisson (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Sardine beurre</p> <p>Saute de bœuf à l'ancienne </p> <p>Cocos à la tomate </p> <p>Faisselle</p> <p>Panacotta au coulis de fruits maison </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Salade tomate et maïs</p> <p>Paella (pc) </p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème vanille </p> <p>S/V : Paella poisson (PC)</p>	<p>Pizza</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Gratin de poireaux et pommes de terre</p> <p>St bricet</p> <p>Banane</p> <p>S/V : Poisson pané</p>
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



### INFORMATIONS :

Sauté de bœuf à l'ancienne : oignons, champignons, carottes

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 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
<p>Potage poireaux pommes de terre</p> <p>Petit salé aux lentilles (pc)* </p> <p>Buchette</p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/P : Rôti de dinde aux lentilles (PC)</p> <p>S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Poisson pané</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Brie</p> <p>Gâteau de semoule</p>	<p>Salade de riz </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Quatre quart "maison" </p> <p>S/V: Poisson aux olives</p>	<p>Concombre bulgare  </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Chantaillou</p> <p>Fruit </p>	<p>Repas du printemps</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> <p>PRINTEMPS</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:

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 MOISSELLES



**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
<p>Potage 7 légumes</p> <p>Burger de veau sauce moutarde</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Tomme Pyrénées</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Taboulé </p> <p>Aiguillettes de blé et emmental</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p> 	<p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Bœuf façon moussaka (pc) </p> <p>Chaurice </p> <p>Mousse à la framboise maison </p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Quiche*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots plats a la tomate</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Filet de hoki sauce crevettes </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit </p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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 au 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 paysanne :** Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

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 MOISSELLES



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 à la provençale (pc)   St moret  Fruit   	Œuf dur mayonnaise  Poule au pot   Fromage frais sucré  Mousse au citron   S/V : Pané de blé fromage épinards	Concombre à la crème   Croque monsieur *  Salade composée (garniture)   Bleu   Crème dessert pop corn maison   S/P : Pizza au fromage  S/V: Pizza au fromage	<div>MENU PÂQUES</div>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Tarte aux poireaux  Filet de poisson a la bordelaise  Gratin de butternut  Croc' lait  Liégeois vanille 
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 :

Lasagnes à la provençale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

Salade composée : tomates, salade verte, maïs

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande

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












- \* Plat contenant du porc



## MENU MOISSELLES



**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>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Chantaillou</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Rosties aux légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Galette au beurre</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Hachis parmentier (PC)   </p> <p>Faisselle</p> <p>Mousse au citron</p> <p>S/V : Hachis parmentier de poisson (PC)</p>	<p>Salade Grecque  </p> <p>Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Banane sauce chocolat</p> 
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 grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires**

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