



## MENU MOISSELLES



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
Œuf dur mayonnaise  Pizza au fromage  Salade composée (garniture)  Rondelé nature  Purée de fruits  	Taboulé  Nuggets de poulet  Haricots verts  Petits suisses aux fruits  Mousse au chocolat  S/V : Nuggets de fromage	Friand au fromage  Escalope de poulet au jus  Gratin de butternut  Yaourt aromatisé  Banane  S/V : Poisson mariné		Betteraves vinaigrette  Filet de colin à la provençale  Riz  Emmental  Fruit
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

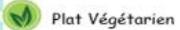


## MENU MOISSELLES



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
Potage carottes crème  Jambon *  Coquillettes  Coulommiers  Fruit  S/P : Jambon de dinde  S/V : Bouchées végétales	Crêpe au fromage  Omelette  Gratin de légumes  Compote pommes/abricots  	Tarte aux poireaux  Rôti de dinde  Carottes au jus  Yaourt sucré  Madeleine  S/V : Croustillant fromage épinards	  <b>2026</b>	Haricots verts niçois  Poisson pané sauce tartare  Frites  Chantaillou  Fruit
<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



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

Haricots verts niçois : Haricots verts, olives, tomates, oignons, basilic

S/P : Sans Porc   S/V : Sans Viande   PC : Plat Complet

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

- \* Plat contenant du porc



## MENU 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
Potage 7 légumes Lasagnes à la provençale (pc)  Yaourt aromatisé Fruit 	Tarte au fromage Cordon bleu Purée de butternut Boursin Liégeois vanille  S/V : Poisson pané	Concombre à la crème Boulettes de bœuf à l'orientale Sémoule Cantal Tarte flan maison  S/V : Bouchées de sarrasin	<b>BRIOCHÉ DES ROIS</b> 	Œuf dur mayonnaise Filet de colin meunière Beignets de chou fleur Tomme blanche Flan nappé caramel
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



## 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

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

#### INFORMATIONS:

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

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

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



### 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
Salade de maïs Filet de poulet sauce chasseur Gratin blettes et pommes de terre Pont l'évêque Liégeois vanille  S/V : Pané de blé fromage épinards	Salade fantaisie Colin poêlé au beurre Beignets de chou fleur Gouda Fruit  S/P : Cassoulet au poulet (PC)	Pomelos en quartier Cassoulet (pc)*  Edam Ile flottante  S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	Terrine de légumes mayonnaise Emincé de poulet façon kebab Boulghour à la tomate Petits suisses aux fruits  Palet breton  S/V : Poisson en sauce	Œuf dur mayonnaise Arancini tomate mozzarella Gratin d'épinards  Tomme blanche Gâteau basque
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
Potage carottes crème  Poulet rôti  Beignets de brocolis  Yaourt sucré  Riz au lait   S/V : Poisson pané	<b>J'PEUX PAS J'AI CROZIFLETTE</b>	Endives vinaigrette  Chipolatas aux herbes *  Lentilles vertes  Boursin  Tarte flan maison  S/P : Boulettes d'agneau au curry  S/V : Poisson en sauce	Carottes râpées  Tomates farcies veggi's  Riz  Fromage frais sucré  Fruit  	Pâté en croûte de volaille  Calamars à la romaine  Gratin de poireaux  Buchette  Banane   S/V : Surimi mayonnaise
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



## MENU MOISSELLES



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 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:

- 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
Salade verte vinaigrette  Raviolini ricotta et épinards (pc)  	Potage 7 légumes  Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc)    Tartare ail et fines herbes  Fruit	Tarte aux poireaux  Emincé de poulet au gingembre  Duo de fleurette   Saint Nectaire  Gâteau au chocolat "maison"   S/V : Marmite de poisson	Salade coleslaw   Cheeseburger   Frites  Donuts	Pizza  Paupiette de veau à la tomate  Carottes au jus  Yaourt aromatisé  Fruit
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:

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
Salade parisienne Blanc de poulet à la crème Gratin d'épinards Petits suisses Fruit  S/V : Salade de pommes de terre / Pané de blé fromage épinards	Feuilleté aux fromages Cordon bleu Haricots verts Fromage fouetté Crème vanille  S/V : Poisson pané	Salade de cœur d'artichauts Boulettes d'agneau sauce aux herbes Semoule Cantal Mousse à la framboise maison  S/V : Poisson sauce aux herbes	Chou rouge aux pommes Filet de colin façon papillote Pommes vapeur Yaourt sucré Fruit	Concombre au yaourt Croustillant fromage Lentilles garnies  
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche 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
Œuf dur  Lasagnes végétarienne (pc)  Yaourt aromatisé  Fruit	Salade verte vinaigrette  Brandade de poisson (pc)  Fromage blanc sucré  Fruit	Sardine beurre  Saute de bœuf à l'ancienne  Cocos à la tomate  Faisselle  Panacotta au coulis de fruits maison  S/V : Poisson en sauce	Salade tomate et maïs  Paella (pc)  Coulommiers  Crème vanille  S/V : Paella poisson (PC)	Pizza  Cordon bleu  Gratin de poireaux et pommes de terre  St bricet  Banane  S/V : Poisson pané
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 :

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



## MENU MOISSELLES



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

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

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	<b>MENU PÂQUES</b> 	Tarte aux poireaux Filet de poisson à 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	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 :

- 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>Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts  Chantailou Fruit  S/V : Poisson pané</p>	<p>Friand au fromage Calamars à la romaine Rosties aux légumes Yaourt sucré  Galette au beurre</p>	<p>Carottes râpées Hachis parmentier (PC)   Faisselle Mousse au citron</p> <p>S/V : Hachis parmentier de poisson( PC)</p>	<p>Salade Grecque   Raviolini mozzarella et tomate (pc)</p> <p>Banane sauce chocolat </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche 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