



MENU - Ecole Maternelle Crécy-la-Chapelle



SEMAINE 45 - DU 06 AU 10 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Concombres à la crème 	Accras de poisson
Emincé de poulet mariné	Escalope de poulet grillée	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	Filet de colin papillote 
Coquillettes	Pommes sautées	Riz	Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Buchette	Tomme blanche	Camembert	Yaourt nature	Candadou
Crème dessert chocolat	Fruit de saison 	Clafoutis poires et amandes 	Madeleine 	Liégeois chocolat
S/V: Croustillant au fromage	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner 	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit 	 Jus de pommes	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/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Maternelle Crécy-la-Chapelle



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza Paupiette de dinde à la cocotte Petits pois-carottes Fromage frais aux fruits Gaufre liégeoise S/V: Poisson en sauce	Velouté de légumes Raviolini ricotta épinards (PC) Chanteneige Cookies vanille pépites au chocolat 	Salade de pâtes Rôti de dinde Mijoté de légumes Yaourt aux fruits Gâteau au chocolat  S/V: Omelette au fromage	Duo de chou  Cassoulet* (PC) Petit suisse nature Gâteau de semoule S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	Carottes râpées aux agrumes Filet de lieu frais à la provençale Pommes darphins Coulommiers Mousse au chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine marbré	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner 	Yaourt à boire vanille 	Beurre confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit 	Compote de pommes	Fruit 	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:

Paupiette de dinde à la cocotte: Paupiette de dinde, carottes, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de poulet

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 - Ecole Maternelle Crécy-la-Chapelle



SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Sardines au beurre	Salade verte 	Salade piémontaise
Boulettes d'agneau marengo	Pané fromager	Poulet rôti	Paella (PC) 	Filet de colin meunière
Pommes vapeur	Lentilles	Purée de carottes		Haricots verts
Rondelé	Fruit de saison	Pont l'Evêque 	Tartare ail et fines herbes	Fromage ovale
Fruit de saison 		Gâteau au yaourt 	Tarte aux pommes	Fruit de saison 
S/V: Marmite de poisson		S/V: Boulettes de sarrasin	S/V: Paella de la mer	S/V: Salade piémontaise sans viande
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre de chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner 	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lair au chocolat	Fruit 	Compote de pommes	Fruit 	Pâte de fruits



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

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 - Ecole Maternelle Crécy-la-Chapelle



SEMAINE 48 - DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmier	Quiche lorraine*	Salami*	Salade verte emmental et croutons	Surimi mayonnaise
Saucisse fumée*	Fricadelle de bœuf aux oignons	Croque-monsieur et salade mixte* (PC)	Couscous végétal (PC)	Feuilleté de poisson beurre blanc
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de courgettes			Gratin d'épinards
Petit suisse aux fruits	Yaourt à boire	Gouda	Fruit de saison	Camembert
Crème dessert vanille	Compote biscuitée	Fruit de saison		Liégeois chocolat
S/P: Saucisse de volaille S/V: Pané de blé fromage épinards	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	S/P: Roulade de volaille / Croque-monsieur au jambon de dinde S/V: Macédoine vinaigrette / Poisson meunière		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Sablé nappé chocolat	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits



INFORMATIONS:

Salade de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, 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