

MENU - Ecole Primaire Crécy-la-Chapelle



SEMAINE 45 - DU 06 AU 10 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Concombres à la crème 	Accras de poisson
Saucisse fumée*	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
Yaourt aux fruits mixés	Tomme blanche	Camembert	Yaourt nature	Candadou
Crème dessert chocolat	Fruit de saison 	Clafoutis poires et amandes 	 Madeleine	Liégeois chocolat
S/P: Saucisse de volaille 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	 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 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)  Kiri Gâteau de semoule S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	Tomates vinaigrette Filet de lieu frais à la provençale Pommes darphins Coulommiers Mousse au chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine marbré Yaourt aromatisé Fruit 	Baguette Pâte à tartiner  Compote de pommes	Gaufre Yaourt à boire vanille  Fruit 	Baguette Beurre confiture Jus multi-fruits	Briochette pépites de chocolat Petit suisse aux 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:
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 Primaire 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	Tartare ail et fines herbes	Haricots verts
Petit suisse sucré	Fruit de saison	Pont l'Evêque	Tarte aux pommes	Fromage ovale
Fruit de saison		Gâteau au yaourt	S/V: Paella de la mer	Flan nappé caramel
S/V: Marmite de poisson		S/V: Boulettes de sarrasin		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



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 Primaire Crécy-la-Chapelle



SEMAINE 48 - DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmier	Oeuf dur mayonnaise	Salami*	Salade verte emmental et croutons	Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons	Croque-monsieur et salade mixte* (PC)	Couscous végétal (PC)	Feuilleté de poisson beurre blanc
Cocos mijotés	Beignets de courgettes	Gouda	Fruit de saison	Gratin d'épinards
Petit suisse aux fruits	Yaourt à boire	Fruit de saison		Camembert
Crème dessert vanille	Compote biscuitée	S/P: Roulade de volaille / Croque-monsieur au jambon de dinde S/V: Macédoine vinaigrette / Poisson meunière		Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé fromage épinards	S/V: Poisson en sauce			
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

- 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 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