armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CRECY LA CHAPELLE

SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saussicon à l'ail*	Velouté de légumes	Macedoine de légumes pointes d'asperges	Tomates vinaigrette	Salade verte
Aiguillettes de poulet sauce tomate Haricots verts	Saucisse fumée* Coquillettes	Sauté de bœuf à l'ancienne Cocos à la tomate	Chili végétarien (PC)	Brandade de poissons (PC)
Coulommiers	Faisselle	Yaourt aux fruits mixés	Fromage blanc sucré	Camembert
Fruit de saison	Palet Breton pur beurre	Clafoutis aux fruits	Eclair au chocolat	Fruit de saison
S/P : Roulade de volaille **S/V** : Tarte au fromage / Poisson poêlée au beurre	**S/P** : Saucisse de volaille **S/V** : Poisson pané	**S/V** : Poisson en sauce		
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre 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:

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

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

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CRECY LA CHAPELLE

SEMAINE 12 - DU 18 AU 22 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Paté de campagne*	Concombre bulgare	Œuf dur mayonnaise		Tomates vinaigrette
Filet de lieu frais (Pêche française)	Spaghetti façon napolitaine (PC)	Poulet rôti		Falafels sauce Orientale
Pomme rostis		Beignets de brocolis		Semoule
Brie	Buchette	Pont l'evêque		Yaourt à boire framboise
Gateau de semoule	Marbré au chocolat	Mousse à la framboise	Le menu vous sera communiqué ultérieurement	Fruit de saison
S/P : Pâté de volaille **S/V** : Terrine de poisson	**S/V** : Spaghetti au thon	**S/V** : Filet de poisson aux olives		
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pomme	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

- 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:

Spaghetti façon napolitaine: pâtes, viande haché, compotée de tomate, fromage râpé
Concombre bulgare: Crème fraiche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CRECY LA CHAPELLE

SEMAINE 13 - DU 26 AU 29 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette au miel	Macédoine au thon	Feuilleté hot dog*	Quiche*	Salade verte
Yassa de poulet (PC)	Colin façon papillote	Paupiette de dinde	Rôti de porc*	Aiguillettes de blé emmental
	Macaroni	Chou- fleur	Jeunes carottes	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Coulommiers	Chaource	Fromage blanc aux fruits	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce		**S/P** : Friand au fromage **S/V** : Friand au fromage / Pané fromagé	**S/P** : Salade paysanne / Rôti de dinde **S/V** : Salade paysanne / Nuggets de poisson	
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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre,citron confit/riz

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CRECY LA CHAPELLE

SEMAINE 14 - DU 01 AU 5 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates Lasagnes à la provençale (PC) Saint Moret Fruit de saison	Salade piémontaise Rôti de bœuf Petit-pois Yaourt à la vanille Fruit de saison **S/V** : Salade pommes de terre / Colin sauce citron	**MENU SPECIAL PAQUES** 	Concombre à la crème Filet de hoki poêlé au beurre Haricots beurre Croc-lait Banane
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette pépites de chocolat
	Pâte à tartiner	Lait	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
	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:
Salade piémontaise: pdt, tomates, jambon de dinde, poivrons, olives, cornichons, oeuf dur, mayonnaise
Lasagnes à la provençale: pâtes fraîches, tomates, cougettes, poivrons, crème, emmental

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CRECY LA CHAPELLE

SEMAINE 15 - DU 08 AU 12 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Salade fermière	Pomelos	Salade Grecque	Roulade de volaille aux olives
Rissolette de veau	Filet de poulet rôti	Croque monsieur* salade composée (PC)	Omelette	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Haricots verts		Gratin dauphinois	Fusilli
Petit suisse sucré	Carré de l'Est	Saint-Nectaire	Yaourt sucré	Yaourt à boire
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
S/V : Batonnets mozzarella	**S/V** : Salade pommes de terre / Feuilleté de poisson	**S/P** : Croque monsieur jambon de dinde **S/V** : Poisson meunière		**S/V** : Terrine de légumes
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
Lait 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 fermière: pdt, tomates, jambon ce dinde, 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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CRECY LA CHAPELLE

SEMAINE 16 - DU 15 AU 19 AVRIL 2024 - (VACANCES IDF - ECOLE OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine vinaigrette	Tarte aux fromages	Œuf dur	Concombres à la menthe	Carottes rapées
Sauté de poulet sauce italienne	Cordon bleu	Curry de lentilles (PC)	Escalope de volaille grillée	Pavé de merlu sauce nordique
Purée	Haricots verts		Chou feur au fromage	Penne
Chanteneige		Yaourt au sucre de canne	Coulommiers	Rondelé au bleu
Compote pommes fraises	Pomme	Poire	Flan nappé caramel	Banane
S/V : Poisson en sauce	**S/V** : Poisson pané		**S/V** : Poisson en sauce	
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Barre chocolat	Emmental	Lait au chocolat	Beurre et confiture	Barre 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:

Curry de lentilles: lentilles,carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil
Sauce nordique: crème fraîche, aneth

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CRECY LA CHAPELLE

SEMAINE 17 - DU 22 AU 26 AVRIL 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade brésilienne	Salade verte	Mortadelle*	Salade niçoise	Salade du puy
Steak haché sauce cheddar	Couscous boulettes merguez (PC)	Rôti de dinde	Raviolini et ricotta (pc)	Colin meuniére et citron
Pommes vapeur		Riz à la tomate		Pommes röstis
Cantal	Buchette	Fromage ovale	Yaourt aromatisé	Fromage frais aux fruits
Mousse au chocolat	Compote de pommes	Clafoutis aux poires et amandes	Pâtisserie	Fruit de saison
S/V : Poisson en sauce	**S/V** : Couscous au poisson	**S/P** : Terrine de poisson **S/V** : Terrine de poisson / Falafel en sauce		
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pomme	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

- 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 du puy: lentilles, carottes, maïs, échalote
Salade niçoise: pdt, haricots verts,tomates, poivrons, olives
Salade brésilienne : cœurs de palmiers, pommes de terres, tomates, 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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CRECY LA CHAPELLE

SEMAINE 18 - DU 29 AU 03 MAI 2024 - (ECOLE IDF - VACANCES OISE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte provençale Grignotine de porc au miel* Macaroni Coulommiers Liégeois café **S/P** : Sauté de poulet **S/V** : Poisson poêlé au beurre	Pastèque Nuggets de poisson Pommes rissolées Tartare nature Pâtisserie		Salade d'avocats Tortilla au fromage Salade verte et tomates Gâteau au chocolat	Salade landaise Aiguillettes de poulet rôti Riz Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison **S/V** : Salade landaise sans viande/ Poisson en sauce
GOÛTER	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**	**GOÛTER**
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromge blanc sucré	Mimolette		Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes		Compote de pommes	Jus 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:

Tortilla au fromage: pdt,oignons fromage
Salade landaise: salade verte, pommes sautées, gésiers, oeuf dur, 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