



MENUS CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE



SEMAINE 45 - DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz	Saucisson à l'ail*	Salade domino	Œuf dur mayonnaise	Tarte tomate chèvre
Cordon bleu Pommes vapeurs	Moules marinières Frites	Choucroute (PC)*	Parmentier végétarien (PC)	Merguez grillées Haricots verts
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Yaourt à boire	Petit suisse sucré	Tomme blanche
Fruit de saison	Flan vanille	Marbré au chocolat	Croisillon aux pommes 	Banane
S/V: Nuggets de poisson	S/P: Roulade de volaille S/V: Maïs au thon	S/P: Pâté de volaille / Choucroute sans porc (PC) S/V: Salade domino / Omelette		S/V: Poisson pané
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 chocolat	Fruit	Compote de pommes	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:

Parmentier végétarien : Purée, égrené végétal, oignons, carottes en dés, tomates

Salade Domino : Pommes de terre, carottes en dés, petits pois, maïs

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

- * Plat contenant du porc



MENUS CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE



SEMAINE 46- DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Velouté de potiron Rôti de porc au miel* Pommes sautées Carré de l'Est Fruit de saison S/P: Rôti de dinde au miel S/V : Falafel à la tomate		Salade de pâtes au pesto Steak haché ketchup Beignets de brocolis Petit suisse aromatisé Liégeois vanille S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Steak haché au thon	Concombre bulgare Chili végétarien (PC) Emmental Eclair au chocolat	Crêpe au fromage Quenelles de brochet Nantua Poêlée de légumes Buchette Flan chocolat S/V : Crêpe au fromage
GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre		Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré		Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit		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

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

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

- * Plat contenant du porc



MENUS CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE



SEMAINE 47- DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en croûte* Paupiette de dinde aux champignons Jardinière de légumes Croc'lait Madeleine S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Pommes de terre ciboulette / Nuggets de poisson	Betteraves vinaigrette Colin gratiné au fromage Semoule Chaurice Crème dessert pralinée	Salade de riz niçois Cassoulet (PC)* Brie Fruit de saison S/P: Cassoulet au poulet (PC) S/V: Poisson en sauce	Carottes râpées Tomate farcie veggie Riz Yaourt aux fruits mixés Brownies	Œuf dur mayonnaise Emincé de poulet façon kebab Jeunes carottes caramélisées Fromage frais sucré Banane S/V : Croustillant au fromage
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 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:

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



MENUS CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE



SEMAINE 48 - DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Macédoine vinaigrette	Quiche*	Crêpe au fromage	Salade verte	Saucisson à l'ail*
Escalope de poulet panée	Aiguillettes de colin	Chipolatas aux herbes*	Lasagnes végétariennes (PC)	Jambonneau aux petits légumes*
Petits pois-carottes	Epinards à la crème	Pommes röstis		Tortis
Faisselle	Gouda	Maroilles	Edam	Camembert
Mousse aux marrons	Liégeois au chocolat	Panacotta coulis de fruits	Pastel De Nata	Fruit de saison
S/V : Boulettes de sarrasin	S/P: Tarte au fromage / Pâté de volaille S/V: Tarte au fromage	S/P: Saucisses de volaille aux herbes S/V: Poisson en sauce		S/P: Roulade de volaille / Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	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

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:

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



MENUS CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE



SEMAINE 49- DU 01 AU 05 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza	Betteraves à l'échalote	Flammekueche*	Salade surprise	Surimi mayonnaise
Omelette basquaise Haricots verts persillés	Paëlla (PC)	Filet de poulet grillée	Filet de colin sauce provençale	Escalope viennoise
Petits suisses aux fruits	Fromage ovale	Epinards à la crème	Röstis aux légumes	Petits pois à l'anglaise
Palet breton	Mousse au café	Bleu	Brie	Tomme blanche
	S/V : Boulettes de sarrasin	arte au flan	Crème dessert vanille	Fruit de saison
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



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 surprise : 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



MENUS CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE



SEMAINE 50 - DU 08 AU 12 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Tarte tomate chèvre	Salade de pommes de terre	Concombres vinaigrette	Salade fleurette
Raviolini tomates mozzarella (PC)	Grignotine de porc* Beignets de chou-fleur	Petit salé aux lentilles* (PC)	Nuggets de poisson Gratin Dauphinois	Bœuf bourguignon (PC)
Fromage blanc sucré	Camembert	Fromage frais	Petit suisse aux fruits	Yaourt à la vanille
Cookie	Fruit de saison	Banane sauce chocolat	Ile flottante	Crème dessert chocolat
	S/P : Sauté de poulet S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/P: Rôti de dinde aux lentilles (PC) S/V: Pizza au fromage / Aiguillettes de poisson panées		S/V : Pané fromager
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 chocolat	Fruit	Compote de pommes	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:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE



SEMAINE 51- DU 15 AU 19 DECEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Tarte au fromage	Potage		Betteraves vinaigrette
Poisson pané	Boulettes végétales	Rougail de saucisse fumée*		Cordon bleu
Purée	Haricots blancs à la tomate	Boulghour		Haricots verts
Yaourt aromatisé	Banane	Camembert		Croc'lait
Mousse au café		Crème dessert vanille		Crème dessert chocolat
S/P : Roulade de volaille S/V : Salade verte		S/P: Saucisse de volaille S/V : Falafel en sauce		S/V: Poisson pané
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:

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