



MENUS CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE



SEMAINE 36 - DU 01 AU 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Betteraves à l'échalote	Rillettes au thon	Concombres vinaigrette	Salade brésilienne
Pâtes à la bolognaise (PC)	Brandade de poisson (PC)	Rôti de dinde en sauce	Omelette	Aiguillettes de poulet à la crème
Chantailou	Fromage blanc	Boullghour	Pommes vapeur	Petits pois-carottes
Pâtisserie	Liégeois vanille	Faisselle	Coulommiers	Yaourt sucré
 S/V: Bolognaise au thon (PC)		Banane	Fruit de saison	Madeleine
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

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 brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, 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 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Melon vert	Samoussa aux légumes	 REPAS AUTOMNE	Salade coleslaw
Cordon bleu	Fish and chips (PC)	Boulettes végétales		Poulet rôti
Haricots verts	Fromage frais aromatisé	Pâtes à la primavera		Pommes vapeur
Carré de l'Est	Fruit de saison	Cantal		Buchette
Mousse au café		Tarte au flan		Compotes de pommes
S/V : Pané de blé tomate mozzarella				S/V : Omelette
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:

Salade coleslaw : Chou blanc et carottes râpées, mayonnaise
Taboulé : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

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 43- DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade croquante	Salade de pâtes	Saucisson sec*	Carottes râpées aux agrumes
Lasagnes végétariennes (PC)	Sauté de veau marenco Semoule	Cordon bleu Mijoté de légumes	Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre	Poisson poêlé au beurre Tortis
Chanteneige	Petit suisse sucré	Yaourt aux fruits	Croc 'Lait	Coulommiers
Compote biscuitée 	Banane	Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	S/V : Falafel en sauce	S/V : Pané fromager	S/P: Roulade de volaille S/V: Accras de poisson / Poisson en sauce	
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:

Salade croquante : Radis, carottes, céleri

Sauce marenco : Tomates, champignons, oignons, céleri, bouillon de bœuf

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

