



SEMAINE 21 - DU 19 AU 23 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade verte et croustons	Pâté forestier*	Melon	Pizza
Omelette	Paupiette de dinde au jus	Filet de poulet rôti	Sauté de poulet vallée d'auge	Filet de colin au fromage
Pommes Rissolées	Riz	Choux de Bruxelles	Printanière de légumes	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Saint Morêt	Pont l'évêque	Mimolette	Chanteneige
Galette pur beurre	Crème dessert vanille	Ile flottante	Ananas au sirop	Liégeois chocolat
	S/V : Poisson en sauce	S/V : Terrine de poisson / Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Roulé à la framboise	Baguette	Palet breton	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus d'orange	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:

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 22 - DU 26 AU 30 MAI 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon vert 	Tomate vinaigrette 	Saucisson sec* 		Ebly cocktail
Boulettes de bœuf sauce au curry	Lasagnes végétariennes (pc)	Croque Monsieur* et salade composée (pc)		Médailon de merlu beurre blanc
Pommes noisettes				Gratin d'épinards 
Vache qui rit	Emmental	Morbier 		Fromage blanc sucré
Crème dessert caramel	Compote de pommes 	Fruit de saison 		Gâteau basque
S/V : Boulettes de sarrasin		S/P: Terrine de poisson / Pizza au fromage S/V: Terrine de poisson / Poisson meunière Pizza au fromage		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER
Cake pépites de chocolat	Baguette	Gaufre		Pain au lait
Fromage blanc sucré	Confiture	Yaourt à boire à la vanille		Barre de chocolat
Fruit	Lait au chocolat	Pâte de fruits		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:

Ebly cocktail : Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette
Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

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

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



SEMAINE 23 - DU 02 AU 06 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)	Salade verte	Pastèque	Carottes râpées	Feuilleté hot dog*
Rôti de dindonneau sauce tomate	Hachis parmentier (pc)	Rôti de veau au thym	Boulettes végétales et lentilles garnies (pc)	Pavé de poisson napolitain
Coquillettes		Pommes de terre aux épices		Poêlée de légumes
Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Emmental	Yaourt au sucre de canne	Saint Nectaire
Fruit de saison	Madeleine	Mousse à la framboise	Croissant aux pommes	Fruit de saison
S/V : Pané fromager	S/P : Terrine de poisson S/V : Terrine de poisson / parmentier de poisson / poisson pané	S/V : Poisson en sauce		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré au chocolat	Baguette	Barre de céréales	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

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 surimi : pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 09 AU 13 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tarte au fromage	Salade verte	Pastèque	Carottes râpées
	Cordon bleu	Rôti de dinde et ketchup	Mixed grill *	Omelette
	Haricots verts	Pommes sautées	Taboulé	Röstis aux légumes
	Fromage frais aromatisé	Rondelé au sel de Guérande	Yaourt à boire	Kiri
	Fruit de saison	Cocktail de fruits	Cookies	Mousse au chocolat
S/V : Poisson pané	S/V: Falafel en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané		
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette	Biscuit	Palmiers	Pain au chocolat
	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat
	Jus multi fruits	Fruit	Fruit	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:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

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

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

- * Plat contenant du porc

MENUS ECOLE CRECY LA CHAPELLE MATERNAIL



SEMAINE 25 - DU 16 AU 20 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tomate vinaigrette 	Surimi mayonnaise	Melon charentais 	Sardines à l'huile
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc) 	Rosbeef "froid" 	Raviolins ricotta épinards (pc)	Paupiette de dinde sauce normande
Beignets de brocolis	Frites	Salade de pâtes au pesto 		Cocos mijotés 
Fromage fouetté	Yaourt aux fruits	Faisselle	Cantafrais	Mimolette
Fruit de saison	Galette bretonne	Donuts	Eclair au chocolat	Fruits de saison
S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Confiture	Yaourt aromatisé
Jus de pommes 	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Jus d'orange

 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:
Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

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



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (stock)	Radis beurre	Saucisson à l'ail*	Melon	Pastèque
Escalope de poulet pané	Raviolis au bœuf gratinés (pc) (stock)	Merguez	Couscous "boulettes végétales" (PC)	Brandade de poisson
Courgette à la crème		Duo de carottes		
Yaourt sucré	Fromage frais aromatisé	Boursin nature	Yaourt aromatisé	Cantafrais
Madeleine	Fruit de saison	Tarte au flan	Pâtisserie	Compote de pommes (stock)
S/V : Falafel en sauce	S/V : Raviolis au fromage	S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Roulé à la framboise	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc' lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus d'orange	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:

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

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 27 - DU 30 juin AU 04 Juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pizza	Radis beurre	Pastèque		
Œufs durs	Haché de bœuf à la tomate	Beignets de calamars et sauce tartare		
Epinards à la crème	Penne	Beignets de chou fleur	Pique - Nique	Pique - Nique
Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Livarot		
Palet breton	Fruit de saison	Fruit de saison		
	S/V : Poisson pané			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Gaufre	Plumetis chocolat	Pain au lait
Fromage blanc sucré	Confiture	Yaourt à boire à la vanille	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat
Fruit	Lait au chocolat	Pâtes de fruits	Compote de pommes	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:

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