

MENUS CRECY LA CHAPELLE MAT



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes	Tarte au fromage	Concombres à la crème	BRIOCHE 	Saucisson à l'ail*
Lasagnes à la provençale (PC)	Filet de poulet aux herbes	Boulettes de bœuf à l'orientale		Filet de colin meunière
Yaourt aromatisé	Purée de butternut	Semoule		Beignets de chou-fleur
Fruit de saison 	Petit suisse aux fruits	Cantal		Saint Bricet
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yogourt 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:

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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS CRECY LA CHAPELLE MAT



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Potage tomate	Pâté forestier*	Concombres vinaigrette	Crêpe au fromage
Burger de veau	Rôti de porc au thym*	Paupiette de dinde sauce fromagère	Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Carottes au jus	Penne	Ebly aux petits légumes	(Égrené végétal)	Haricots verts persillés
Boursin	Emmental	Pont l'évêque	Buchette	Fromage frais aux fruits
Gâteau de semoule	Fruit de saison	Far breton aux poires	Éclair au chocolat	Madeleine
S/V : Poisson en sauce	S/P : Rôti de dinde S/V : Omelette	S/P : Pâté de volaille S/V : Endives aux poires/ Falafels en sauce		
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 au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits



INFORMATIONS:

Chili végétarien: Égrené de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS CRECY LA CHAPELLE MAT



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage poireaux, pommes de terre	Salade de pâtes	Surimi mayonnaise	Salami*	Œuf dur mayonnaise
Saucisses de Strasbourg*	Filet de colin sauce citron vert	Chipolatas*	Choucroute (PC)*	Croustillant au fromage
Pommes röstis	Beignet de brocolis	Chou-fleur au fromage	Carré de l'Est	Lentilles vertes garnies
Yaourt à la vanille	Fromage blanc sucré	Faisselle	Banane	Compote de pommes framboises
Crème dessert vanille	Tarte aux pommes	Gâteau au fromage blanc et à la fleur d'oranger	S/P : Roulade de volaille / Choucroute sans porc (PC) S/V : Carottes râpées / Choucroute au poisson (PC)	
S/P : Saucisse de volaille S/V : Pané de blé tomates mozzarella		S/P : Saucisses de volaille S/V : Bouchées de sarrasin		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	GOÛTER
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	GOÛTER
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Barre 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 :

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

PC : Plat complet

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

- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

MENUS CRECY LA CHAPELLE MAT



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives <small>PRODUITS LOCAUX</small> aux poires Cuisse de poulet rôti Purée de carottes Petit suisse aux fruits Ananas au sirop <small>S/V : Omelette</small>	Concombres à la crème Filet de colin gratiné au fromage <small>MSC</small> Gratin dauphinois Fromage ovale Compote de pommes <small>AB</small>	Salade coleslaw <small>AB</small> <small>PC</small> Steak haché & ketchup <small>PC</small> Frites Vache qui rit <small>AB</small> <small>S/V : Falafels en sauce</small>	Salade verte <small>AB</small> Couscous végétal (PC) <small>PC</small> Samos  <small>Banane</small>	Crêpe jambon fromage* Boulettes de bœuf aux oignons <small>PC</small> Haricots verts <small>AB</small>  <small>S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière</small>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	GOÛTER
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yogourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit



INFORMATIONS:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous
Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpés

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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

PC : Plat complet

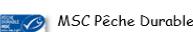


MENUS CRECY LA CHAPELLE MAT



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Pâté de campagne*	Betteraves vinaigrette	Duo de choux	Œuf dur mayonnaise
Rissolette de veau	Colin poêlé au beurre	Cassoulet* (PC)	Emincé de poulet façon Kebab	Arancini tomates mozzarella
Pâtes au fromage râpé	Beignets de chou-fleur	Six de Savoie	Boulghour à la tomate	Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé	Gouda	Ile flottante	Brebicrème	Tomme blanche
Fruit de saison	Fruit de saison	S/P : Cassoulet au poulet (PC) S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	Palet breton	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie	INFORMATIONS:	S/V : Poisson en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	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



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

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS CRECY LA CHAPELLE MAT



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulade de volaille				
Sauté de porc à la moutarde*				
Poêlée Victoria				
Camembert AB				
Riz au lait				
S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V : Œuf dur mayonnaise / Bâtonnets mozzarella				
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:

Poêlée Victoria: petit-pois, carottes, haricots plats, ananas

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

PC : Plat complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



MENUS CRECY LA CHAPELLE MAT



SEMAINE 08 - DU 16 AU 20 FEVRIER 2026 -(VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Sardine à la tomate					
Bœuf Bourguignon (PC) 	 NOUVEL AN CHINOIS Nems au poulet *** Sauté de porc au caramel* Nouilles sautées *** Dessert à la noix de coco S/P: Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette	Salade alsaciennne*	Rôti de dinde à la cocotte Pommes noisettes	Tarte tomate chèvre Bouchées végétales Mijoté de légumes d'hiver	Feuilleté hot dog* Poisson meunière
Carré de l'est					
Fruit de saison					
S/V : Poisson pané et carottes au jus					
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	GOÛTER	
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré	
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits	



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



INFORMATIONS:

Salade alsaciennne: choux blanc, croûtons, emmental, cervelas*, vinaigrette

Mijoté de légumes d'hiver : carottes, panais, poireaux, pommes de terre

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

PC : Plat complet

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

* Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements