












MENU CRECY LA CHAPELLE -MATERNELLE



SEMAINE 16 - DU 13 AU 17 AVRIL 2026 (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

| lundi 13 avril 2026 | mardi 14 avril 2026 | mercredi 15 avril 2026 | jeudi 16 avril 2026 | vendredi 17 avril 2026 |
|---|---|--|--|---|
| <p>Radis beurre</p> <p>Rôti de porc *</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p> <p><i>S/P : Rôti de dinde</i></p> <p><i>S/V : Bâtonnets mozarella</i></p> | <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Steak hache boeuf au cheddar </p> <p>Coquillettes</p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><i>S/V : Poisson gratiné au fromage</i></p> | <p>Salade fermière </p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Haricots verts</p> <p>Brie</p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Salade de pommes de terre / Omelette</i></p> | <p>Pizza</p> <p>Oeufs durs </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Banane</p> <p></p> | <p>Carottes râpées </p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Ebly</p> <p>Carré frais</p> <p>Crème dessert caramel</p> |
| 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 |

| | |
|---|---|
|  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 fermière : Pommes de terre, tomates, maïs, jambon de volaille en dèS

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



MENU CRECY LA CHAPELLE - MATERNELLE



SEMAINE 17 - DU 20 AU 24 AVRIL 2026 (VACANCES)

| lundi 20 avril 2026 | mardi 21 avril 2026 | mercredi 22 avril 2026 | jeudi 23 avril 2026 | vendredi 24 avril 2026 |
|---|---|---|--|--|
| <p>Quiche*</p> <p>Escalope de volaille grillée</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote pomme/banane</p> <p>S/P : Tarte au fromage</p> <p>S/V : Tarte au fromage / Pané de blé fromage épinards</p> | <p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Boulettes de boeuf aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p> | <p>Crêpe au fromage</p> <p>Saute de poulet sauce italienne</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Gâteau au chocolat "maison" </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p> | <p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Banane</p> <p></p> | <p>Concombre vinaigrette </p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Penne</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Crème vanille</p> |
| 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:

- 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



SEMAINE 18 - DU 27 AVRIL AU 01 MAI 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

| lundi 27 avril 2026 | mardi 28 avril 2026 | mercredi 29 avril 2026 | jeudi 30 avril 2026 | vendredi 1 mai 2026 |
|---|--|--|---|---------------------|
| Feuilleté aux fromages Omelette Rosties aux légumes Tomme blanche Fruit | Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts persillés Chanteneige Compote de pommes <i>S/V : Poisson meunière</i> | Taboulé Goulasch de boeuf à la hongroise Carottes au jus Gouda Mousse au chocolat maison vg <i>S/V : Poisson en sauce</i> | Salade coleslaw Brandade de poisson (pc) Fromage frais sucré Fruit | |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | |
| Cake fourré chocolat | Baguette | Biscuit | Baguette | |
| Yaourt à boire à l'abricot | Vache qui rit | Petit suisse aux fruits | Pâte à tartiner | |
| Fruit | Lait au chocolat | 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:

Sauce hongroise : Tomates, poivrons, carottes, céleri, paprika
Salade coleslaw : Chou blanc râpé et carottes râpées

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



MENU CRECY LA CHAPELLE - MATERNELLE



SEMAINE 19 - DU 04 AU 08 MAI 2026

| lundi 4 mai 2026 | mardi 5 mai 2026 | mercredi 6 mai 2026 | jeudi 7 mai 2026 | vendredi 8 mai 2026 |
|---|--|---|--|---------------------|
| <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Fusilli</p> <p>Kiri</p> <p>Liégeois vanille </p> | <p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Bouchées végétales à la tomate</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Compote pommes/fraises</p> <p></p> | <p>Tarte aux poireaux</p> <p>Emincé de poulet façon thai</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Quatre quart "maison" </p> <p><i>S/V : Omelette</i></p> | <p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes merguez pour couscous</p> <p>Semoule </p> <p>Tartare nature</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p><i>S/V : Couscous de poisson (PC)</i></p> | |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | |
| Petit beurre | Baguette | Biscuit | Baguette | |
| Petit suisse sucré | Emmental | Yaourt à boire à la fraise | Confiture | |
| Fruit | Jus d'orange | Fruit | Lait au chocolat | |

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

MENU CRECY LA CHAPELLE -MATERNELLE



SEMAINE 20 - DU 11 AU 15 MAI 2026

| lundi 11 mai 2026 | mardi 12 mai 2026 | mercredi 13 mai 2026 | jeudi 14 mai 2026 | vendredi 15 mai 2026 |
|--|---|---|--|---|
| <p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Lasagnes bolognaise (PC) </p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Lasagnes végétariennes (PC)</p> | <p>Pizza</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Nuggets de fromage</p> | <p>Betteraves mimosa</p> <p>Chipolatas grillées * </p> <p>Salade surprise </p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Tarte flan coco "maison" </p> <p>S/P : Saucisses de volaille grillées</p> <p>S/V : Poisson pané</p> | <div style="text-align: center;"> </div> | <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Ingredients pour chili vegetarien </p> <p>Riz </p> <p>Galette au beurre </p> |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | | GOÛTER |
| Baguette | Barre de céréales | Plumetis chocolat | | Briochette aux pépites de chocolat |
| Pâte à tartiner | Lait nature | Petit suisse aux fruits | | Yaourt aromatisé |
| Jus de pommes | Fruit | Compote de pommes | | 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 PC: Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



MENU CRECY LA CHAPELLE - MATERNELLE



SEMAINE 21 - DU 18 AU 22 MAI 2026

| lundi 18 mai 2026 | mardi 19 mai 2026 | mercredi 20 mai 2026 | jeudi 21 mai 2026 | vendredi 22 mai 2026 |
|--|--|--|--|--|
| <p>Melon</p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Coquillettes </p> <p>Muffin au chocolat </p> | <p>Taboulé </p> <p>Boeuf bourguignon (pc) </p> <p>Chaurouce </p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p> | <p>Pâté forestier *</p> <p>Rôti de porc à la moutarde * </p> <p>Choux de bruxelles</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit</p> <p>S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde à la moutarde</p> <p>S/V : Tarte tomate chèvre / Poisson meunière</p> | <p>Melon</p> <p>Steak hache de boeuf et ketchup </p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Ile flottante</p> <p>S/V : Falafels en sauce</p> | <p>Accras de poisson</p> <p>Aiguillettes poisson aux céréales </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p> |
| 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 |

| | |
|-------------------------|---|
| 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 PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 22 - DU 25 AU 29 MAI 2026

| lundi 25 mai 2026 | mardi 26 mai 2026 | mercredi 27 mai 2026 | jeudi 28 mai 2026 | vendredi 29 mai 2026 |
|----------------------------------|--|---|---|--|
| <p>Lundi de PENTECÔTE</p> | Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Yaourt sucré Fruit | Oeuf dur mayonnaise Croque monsieur * Salade composée (garniture) Maroilles Clafoutis tutti frutti maison S/P : Roulade de volaille / Pizza au fromage S/V : Œuf dur mayonnaise / Poisson meunière / Pizza au | Tomate vinaigrette Raviolini mozzarella et tomate (pc) Coulommiers Compote de pommes | Feuilleté hot dog* Beignets de calamars à la romaine Petits pois Petits suisses aux fruits Riz au lait S/P : Feuilleté au fromage S/V : Feuilleté au fromage |
| | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| | Gaufre | Baguette | Barre de céréales | Pain au lait |
| | Lait au chocolat | Fromage | Yaourt à boire à la vanille | Barre de chocolat |
| | 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 composée : Salade verte, tomates, maïs, oignons rouges

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



SEMAINE 23 - DU 01 AU 05 JUIN 2026

| lundi 1 juin 2026 | mardi 2 juin 2026 | mercredi 3 juin 2026 | jeudi 4 juin 2026 | vendredi 5 juin 2026 |
|---|--|---|---|--|
| <p>Oeuf dur (mayonnaise dosette)</p> <p>Rôti de dindonneau sauce tomate</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Pané fromager</p> | <p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Hachis parmentier "maison" (PC) </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Madeleine </p> <p>S/V : Terrine de poisson / Parmentier de poisson (PC)</p> | <p>Chou rouge aux pommes </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue* </p> <p>Boulghour nature</p> <p>Cantadou</p> <p>Mousse à la framboise maison </p> <p>S/P : Rôti de veau au thym</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p> | <p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché végétal</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Gâteau basque </p> | <p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc) </p> <p>Carré frais</p> <p>Cfé liégeois</p> |
| 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 |

| | |
|-------------------------|---|
| 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 PC : Plat Complet


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

- * Plat contenant du porc

MENU CRECY LA CHAPELLE -MATERNELLE



SEMAINE 24- DU 08 AU 12 JUIN 2026

| lundi 8 juin 2026 | mardi 9 juin 2026 | mercredi 10 juin 2026 | jeudi 11 juin 2026 | vendredi 12 juin 2026 |
|--|--|--|--|---|
| <p>Melon</p> <p>Boulettes de bœuf au curry</p> <p>Penne aux petits legumes</p> <p>Brie</p> <p>Fruit </p> <p>S/V : Poisson pané</p> | <p>Salade Languedocienne </p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Chanteneige</p> <p>Crème dessert praliné</p> | <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde froid </p> <p>Salade de pâtes </p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>S/V : Falafels en sauce</p> | <p>Pastèque </p> <p>Mixed grill*</p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Cookies </p> <p>S/P : Mixed grill sans porc</p> <p>S/V : Poisson pané</p> | <p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Petits suisses sucrés</p> <p>Banane</p>  |
| 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:
Mixed grill* : Chipolatas, meuguez
Salade languedocienne : Pois chiches, tomates, concombres

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



SEMAINE 25 - DU 15 AU 19 JUIN 2026

| lundi 15 juin 2026 | mardi 16 juin 2026 | mercredi 17 juin 2026 | jeudi 18 juin 2026 | vendredi 19 juin 2026 |
|---|---|--|---|--|
| <p>Pastèque</p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Boullghour à la tomate</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/P : Roulade de volaille / Rôti de dinde aux petites légumes</i></p> <p><i>S/V : Pastèque / Falafels en sauce</i></p> | <p>Tomate vinaigrette </p> <p>Poisson pané sauce tartare </p> <p>Frites</p> <p>Fourme d'ambert </p> <p>Galette bretonne</p> | <p>Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Salade de pâtes au pesto </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Panacotta au coulis de fruits maison </p> <p><i>S/V : Pané fromager</i></p> | <p>Melon charentais </p> <p>Lasagnes végétarienne (pc)</p> <p>Camembert</p> <p>Eclair au chocolat</p> | <p>Concombre à la crème </p> <p>Paupiette de dinde normande</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre </p> <p>Petits suisses</p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Poisson poêlé au beurre</i></p> |
| 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 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 PC : Plat Complet

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 22 AU 26 JUIN 2026

| lundi 22 juin 2026 | mardi 23 juin 2026 | mercredi 24 juin 2026 | jeudi 25 juin 2026 | vendredi 26 juin 2026 |
|--------------------------------|---------------------------|----------------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| Betteraves vinaigrette (stock) | Pastèque | Saucisson à l'ail * | Melon | Salade verte vinaigrette |
| Escalope de poulet pané | Brandade de poisson (pc) | Merguez grillées | Omelette | Fromage rape pour stock tampon |
| Rosties aux légumes | | Haricots plats à la tomate | Pommes vapeur aux épices | Raviolis au bœuf gratinés (PC) |
| Kiri | Buchette | Pont l'évêque | Yaourt aromatisé | Petits suisses aux fruits |
| Madeleine | Compote de pommes (stock) | Tarte flan maison | Palet breton | Mousse au citron |
| <i>S/V : Falafels en sauce</i> | | <i>S/P : Roulade de volaille</i> | | <i>S/V : Raviolis au saumon</i> |
| 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 |

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



MENU CRECY LA CHAPELLE - MATERNELLE



SEMAINE 27 - DU 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

| lundi 29 juin 2026 | mardi 30 juin 2026 | mercredi 1 juillet 2026 | jeudi 2 juillet 2026 | vendredi 3 juillet 2026 |
|--|--------------------|--|---|--|
| Tarte au fromage Arancini tomate mozzarella Ratatouille à la pomme de terre Yaourt aromatisé Fruit | Pique nique + eau | Tomates cerises Cheeseburger Frites four / ecole + ketchup flaçon Donuts S/V : Fish burger | Concombre bulgare Paella (pc) Faisselle Fruit S/V : Paëlla de la mer (PC) | Sandwich club jambon emmental Chips Yaourt à boire Brownies individuel S/P : Jambon de dinde |
| 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 :

- 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