

## MENUS CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes	Salade de montagne	Concombres à la crème	<b>BRIOCHE</b> 	Saucisson à l'ail*
Lasagnes à la provençale (PC)	Filet de poulet aux herbes	Boulettes de bœuf à l'orientale	Beignets de chou-fleur	Filet de colin meunière
Yaourt aromatisé	Purée de butternut	Semoule	Tomme blanche	Fruit de saison
Fruit de saison 	Boursin nature	Cantal	S/P : Roulade de volaille	S/V : Oeuf dur mayonnaise
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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 de montagne :** Endives, laitue, pommes granny, noix, feta

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 PRIMAIRE



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

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



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



### 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 PRIMAIRE



SEMAINE 04 - DU 19 AU 23 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartiers	Pâté en croûte*	Surimi mayonnaise	Salami*	Œuf dur  mayonnaise
Saucisses de Strasbourg*	Pépites de colin aux céréales	Chipolatas* Chou-fleur au fromage	Choucroute (PC)*	Croustillant au fromage
Pommes röstis	Gratin de courges	Faisselle	Carré de l'Est	Lentilles vertes garnies
Vache qui rit	Petit moulé	Gâteau au fromage blanc et à la fleur d'oranger	Liégeois chocolat	Compote de pommes framboises
Crème dessert vanille	Tarte aux pommes	S/P : Saucisses de volaille S/V : Bouchées de sarrasin	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 : Pâté en croûte de volaille S/V : Salade de pâtes			
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 chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes



Plat Fait Maison



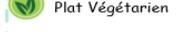
Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS :

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

PC : Plat complet

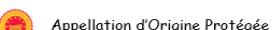
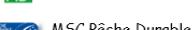
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

## MENUS CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à l'échalote	Concombres à la crème	Salade coleslaw AB	Salade verte AB	Crêpe jambon fromage*
Cuisse de poulet rôti	Filet de colin gratiné au fromage	Steak haché & ketchup	Couscous végétal (PC)	Boulettes de bœuf aux oignons
Purée de carottes	Gratin dauphinois	Frites	Samos	Haricots verts AB
Cantafrais	Fromage ovale	Vache qui rit AB	Banane	Crêpe au sucre
Ananas au sirop	Fruit de saison	Mousse au chocolat		
S/V : Omelette		S/V : Falafels en sauce		S/P : Crêpe au fromage S/V : Crêpe au fromage / Poisson meunière
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Brioche 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



### 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 PRIMAIRE



SEMAINE 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de maïs	Pâté de campagne*	Betteraves vinaigrette	Duo de choux	Oeuf dur mayonnaise
Filet de poulet sauce chasseur	Colin poêlé au beurre	Cassoulet* (PC)	Emincé de poulet façon Kebab	Arancini tomates mozzarella
Pâtes	Beignets de chou-fleur	Six de Savoie	Boulghour à la tomate	Gratin d'épinards
Pont-l'évêque	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

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:

Sauce chasseur: Oignons et champignons

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 PRIMAIRE



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
	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:

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

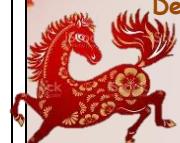
- \* Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

## MENUS CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE



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)	 <b>NOUVEL AN CHINOIS</b> + 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 Röstis aux légumes
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	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

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 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