



SEMAINE 02 - DU 05 AU 09 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage de légumes </p> <p>Lasagnes à la provençale (PC)</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Salade de montagne </p> <p>Filet de poulet aux herbes</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Boursin nature</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Boulettes de bœuf à l'orientale </p> <p>Semoule</p> <p>Cantal </p> <p>Tarte au flan chocolat </p> <p>S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>BRIOCHE</p>  <p>DES ROIS</p>	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Roulade de volaille S/V : Œuf dur mayonnaise</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



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



SEMAINE 03 - DU 12 AU 16 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Chou blanc aux raisins secs	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	Gratin dauphinois	(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

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:

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
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Pommes röstis</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Crème dessert vanille </p> <p>S/P : Saucisse de volaille S/V : Pané de blé tomates mozzarella</p>	<p>Pâté en croûte*</p> <p>Pépites de colin aux céréales </p> <p>Gratin de courges</p> <p>Petit moulé</p> <p>Tarte aux pommes </p> <p>S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Salade de pâtes</p>	<p>Surimi mayonnaise </p> <p>Chipolatas* </p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Faisselle</p> <p>Gâteau au fromage blanc et à la fleur d'oranger </p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Bouchées de sarrasin</p>	<p>Salami*</p> <p>Choucroute (PC)* </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Liégeois chocolat </p> <p>S/P : Roulade de volaille / Choucroute sans porc (PC) S/V : Carottes râpées / Choucroute au poisson (PC)</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Croustillant au fromage</p> <p>Lentilles vertes garnies </p> <p>Compote de pommes framboises</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 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 :

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



SEMAINE 05 - DU 26 AU 30 JANVIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à l'échalote	Concombres à la crème	Salade coleslaw  	Salade verte 	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		Haricots verts 
Cantafras	Fromage ovale	Vache qui rit 	Samos	Crêpe au sucre
Ananas au sirop	Fruit de saison	Mousse au chocolat 	Banane	
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	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


 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:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous

Salade coleslaw: chou blanc et carottes râpés

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 06 - DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de maïs	Pâté de campagne*	Betteraves vinaigrette	Duo de choux	Œuf 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		Boulghour à la tomate	Gratin d'épinards
Pont-l'évêque	Gouda	Six de Savoie	Brebicrème	Tomme blanche
Fruit de saison	Fruit de saison	Ile flottante	Palet breton	Gâteau basque
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/P : Pâté de volaille S/V : Salade fantaisie	S/P : Cassoulet au poulet (PC) S/V : Bouchées végétales et haricots cocos	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



V viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu 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

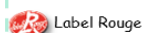
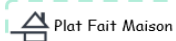
- * Plat contenant du porc

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



SEMAINE 07 - DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Roulade de volaille</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Poêlée Victoria</p> <p>Camembert </p> <p>Riz au lait</p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V : Œuf dur mayonnaise / Bâtonnets mozzarella</p>	<p>J'PEUX PAS</p> <p>J'AI CROZIFLETTE</p>	<p>Endives vinaigrette </p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Boursin</p> <p>Tarte au flan </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Petits pois </p> <p>Chantaillou</p> <p>Banane</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



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



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sardine à la tomate</p> <p>Bœuf Bourguignon (PC)  </p> <p>Carré de l'est</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Poisson pané et carottes au jus</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>Nems au poulet ***</p> <p>Sauté de porc au caramel*</p> <p>Nouilles sautées ***</p> <p>Dessert à la noix de coco</p> <p>S/P: Sauté de poulet au caramel S/V : Nems aux légumes / Omelette</p>	<p>Salade alsacienne*  </p> <p>Rôti de dinde à la cocotte </p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Chou blanc à l'emmental S/V : Chou blanc à l'emmental / Falafels sauce blanche à la menthe</p>	<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Bouchées végétales</p> <p>Mijoté de légumes d'hiver </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Palet breton</p> <p></p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Röstis aux légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Crème dessert praliné</p> <p>S/P : Friand au fromage S/V : Friand au fromage</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



INFORMATIONS:

Salade alsacienne: 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