















**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>Kiri</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>St moret</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>Carottes râpées </p> <p>Blanquette du pecheur </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Crème dessert caramel</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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 - PRIMAIRE



## 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>
<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	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	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
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 - PRIMAIRE



### 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
Tomato vinaigrette Poisson pané Fusilli Kiri Liégeois vanille 	Oeuf dur mayonnaise  Bouchées végétales à la tomate Purée de carottes Tomme des Pyrénées Compote pommes/fraises 	Tarte aux poireaux Emincé de poulet façon thai Beignets de brocolis Yaourt aromatisé Quatre quart "maison"   <i>S/V : Omelette</i>	Carottes râpées  Couscous boulettes merguez (pc)  Tartare nature Tarte aux pommes  <i>S/V : Couscous de poisson (PC)</i>	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
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	 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 - PRIMAIRE**



**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>Salade de Maquereaux</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>		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat		
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits		
Jus de pommes	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:**

**Salade surprise :** Pâtes, tomates, maïs  
**Salade de maquereaux :** maquereaux, 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



# MENU CRECY LA CHAPELLE - PRIMAIRE



## 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>Surimi mayonnaise</p> <p>Boeuf bourguignon (pc) </p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit </p> <p><i>S/V : Poisson en sauce</i></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><i>S/P : Pâté de volaille / Rôti de dinde à la moutarde</i></p> <p><i>S/V : Tarte tomate chèvre / Poisson meunière</i></p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Steak hache de boeuf et ketchup </p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Edam</p> <p>Ile flottante</p> <p><i>S/V : Falafels en sauce</i></p>	<p>Accras de poisson</p> <p>Aiguillettes poisson aux céréales</p> <p>Gratin de salsifis </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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><b>Lundi de PENTECÔTE</b></p>	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts Yaourt sucré Fruit	Oeuf dur mayonnaise Moussaka (pc) Maroilles Clafoutis tutti frutti maison	Tomate vinaigrette Raviolini mozzarella et tomate (pc) Coulommiers Compote de pommes	Ebly cocktail Beignets de calamars à la romaine Petits pois Samos Riz au lait
	<b>GOÛTER</b>			
	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:**

**Ebly cocktail :** Ebly, tomates, crevettes, aneth, vinaigrette

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 : 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>Mimolette</p> <p>Fruit </p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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 - PRIMAIRE



## 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
Melon Boulettes de bœuf au curry Penne aux petits légumes Brie Flan nappé caramel  S/V : Poisson pané	Salade Languedocienne Filet de colin meunière Gratin d'aubergines Yaourt à la vanille Fruit	Salade verte vinaigrette Rôti de dinde froid Salade de pâtes Fromage frais aux fruits Cocktail de fruits  S/V : Falafels en sauce	Pastèque Mixed grill* Taboulé Yaourt à boire Cookies  S/P : Mixed grill sans porc  S/V : Poisson pané	Samoussa aux légumes Omelette Epinards à la crème Petits suisses sucrés Banane  
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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



# MENU CRECY LA CHAPELLE - PRIMAIRE



## 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>Saucisson sec*</p> <p>Jambonneau* aux petits légumes</p> <p>Boullghour à la tomate</p> <p>Gouda</p> <p>Crème dessert caramel</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>Fish and chips, (pc) </p> <p>Faiselle</p> <p>Fruit </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>Sardine à l'huile</p> <p>Paupiette de dinde normande</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre </p> <p>Rondelé aux noix </p> <p>Fruit</p> <p><i>S/V : Poisson poêlé au beurre</i></p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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
Boulettes de poulet facon kefta	Brandade de poisson (pc)	Merguez grillées	Omelette	Fromage rape pour stock tampon
Rosties aux légumes		Haricots plats a la tomate	Pommes vapeur aux epices	Raviolis au bœuf gratinés (PC)
Kiri	Buchette	Pont l'évêque	Yaourt aromatisé	Petits suisses aux fruits
Fruit	Compote de pommes (stock)	Tarte flan maison	Palet breton	Fruit
<i>S/V : Falafels en sauce</i>		<i>S/P : Roulade de volaille</i>		<i>S/V : Raviolis au saumon</i>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
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 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
<p>Tarte au fromage</p> <p>Arancini tomate mozzarella</p> <p>Ratatouille à la pomme de terre</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit</p> 	<p>Pastèque</p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit</p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites four / ecole + ketchup flacon</p> <p>Donuts</p> <p><i>S/V : Fish burger</i></p>	<p>Pique nique</p> 	<p>Sandwich club jambon emmental</p> <p>Chips</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Brownie individuel </p>
<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	 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