



SEMAINE 36 - DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
	Melon  Pâtes à la bolognaise (pc)  Pâtisserie S/V : Bolognaise au thon (PC)	Rillettes de thon Cordon bleu Petits pois carottes Mousse au chocolat maison  S/V : Poisson pané	Pastèque Rôti de dinde en sauce Semoule Yaourt à la vanille  S/V : Poisson en sauce	Concombre vinaigrette  Omelette Pommes vapeur Fruit 
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 Issu 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 CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Melon	Mortadelle *	Sardine à l'huile	Tarte au fromage	Pastèque 
Aiguillettes de ble au fromage	Boulettes de boeuf a la hongroise	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Poisson pané
Gratin dauphinois 	Carottes au jus 	Pommes de terre aux oignons	Epinards à la crème 	Pommes noisettes
Petits suisses aux fruits 	Cantadou	Fromage blanc	Crème chocolat 	Riz au lait
	S/P : Galantine de volaille		 S/V : Nuggets de poisson	
	S/V : Accras de poisson / Bouchées de sarrasin	S/V : Omelette		
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 fruit 	Fruit	Jus de pommes



INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise : Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de boeuf

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 CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE



SEMAINE 38 - DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Melon jaune Oeufs durs Taboulé Gaufre	Aiguillettes de poulet au curry Petits pois à l'anglaise Pointe de brie Fruit S/V : Bâtonnets mozzarella	Celeri rémoulade Boeuf façon moussaka (pr) Quatre quarts aux pralines roses maison S/V : Pisson pané	Pave de poisson mariné à l'huile d'olive Rosties aux légumes Petits suisses sucrés Banane	Steak haché de boeuf et ketchup Coquillettes Emmental Fruit S/V : 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:

- 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 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Cordon bleu Haricots verts   Yaourt aux fruits mixés Fruit S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Fish and chips (pc) Edam Crème dessert praliné	Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) Tarte flan maison  	 Repas d'Automne	Salami* Poulet rôti Pommes vapeur Fruit  S/P : Roulade de volaille S/V : Melon vert / Omelette
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



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 40 - DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Sauté de poulet à la niçoise	Tranche de surimi mayonnaise	Feuilleté aux fromages	Salade laitue a la vinaigrette	Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards  	Fricadelle de bœuf aux oignons	Croque monsieur *	Couscous et boulettes végétales (pc)	
Saint Paulin 	Beignets de chou fleur	Salade composée (garniture) 		Riz 
Gâteau de semoule	Fruit	Marbré au chocolat maison 	Tarte aux fruits	Camembert
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pizza au fromage		Liégeois chocolat
S/V : Pizza au fromage				
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:
Salade composée : Salade verte, tomates, maïs
Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux
Salade de maquereaux : Pommes de terr, maquereaux

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 CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Boulettes d'agneau à l'orientale	Oeuf dur mayonnaise 	Saucisson à l'ail *		Salade verte vinaigrette
Boulettes d'agneau à l'orientale	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Filet de colin meunière	Hachis parmentier "maison" (PC)  
Penne 	Lentilles vertes 	Gratin de poireaux et pommes de terre 	Chou fleur	
Tartare ail et fines herbes		Fromage frais sucré	Yaourt à la vanille 	Faisselle
Fruit	Fruit 		Banane	
S/V : Bouchées de sarrasin		S/P : Roulade de volaille		
		S/V : Sardine à la tomate / Marmite de poisson	S/V : Salade piémontaise sans viande	S/V : Parmentier de poissono
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:

- 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 42 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
REPAS A THEME 				
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



MENUS CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE



SEMAINE 43 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Lasagnes végétariennes (pc) Cantadou Compote biscuitée 	Boulettes de bœuf aux épices  Semoule Petits suisses aux fruits Banane S/V : Bouchées végétales	Salade de pâtes  Cordon bleu Mijoté de légumes  Yaourt sucré S/V : Pané fromager	Pizza Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre  Mousse au chocolat S/V : Poisson en sauce	Carottes râpées-vinaigrette agrumes Poisson pané  Gratin dauphinois  Coulommiers
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:

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

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 44- DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
Sauté de bœuf aux carottes (pc) Tomme blanche Fruit S/V : Poisson pané et carottes au beurre	Taboulé Nuggets de poisson Petits pois Crème vanille	Rôti de dinde à l'estragon Riz Chanteneige Clafoutis poires amandes maison S/V : Marmite de poisson	Concombre à la crème Omelette Purée Banane	REPAS HALLOWEEN
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:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

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