

MENU CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE



SEMAINE 09 - DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 (VACANCES)

lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Salade verte vinaigrette Raviolini ricotta et épinards (pc) Six de Savoie Compote de pommes 	Potage 7 légumes Tajine de poissons pommes de terre et olives (pc) Tartare ail et fines herbes Fruit	Tarte aux poireaux Emincé de poulet au gingembre Chou fleur et brocolis Saint Nectaire Gâteau au chocolat "maison" S/V : Marmite de poisson	Salade coleslaw Cheeseburger Frites Donuts S/V / Fish burger	Pizza Paupiette de veau a la tomate Carottes au jus Yaourt aromatisé Fruit S/V : Poisson gratiné au fromage
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

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 coleslaw : chou blanc et carottes râpées

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE



SEMAINE 10 - DU 02 AU 06 MARS 2026 (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
<p>Salade parisienne </p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Petits suisses</p> <p>Fruit</p> <p>S/V : Salade de pommes de terre / Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Crème vanille</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Salade de coeur d'artichauts </p> <p>Boulettes d'agneau sauce aux herbes</p> <p>Semoule</p> <p>Cantal</p> <p>Mousse à la framboise maison </p> <p>S/V : Poisson sauce aux herbes</p>	<p>Chou rouge aux pommes </p> <p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre au yaourt </p> <p>Croustillant fromage</p> <p>Lentilles garnies </p> <p>Banane</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



INFORMATIONS :

Salade parisienne : pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE



SEMAINE 11 - DU 09 AU 13 MARS 2026

lundi 9 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mercredi 11 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	vendredi 13 mars 2026
Oeuf dur Lasagnes végétarienne (pc) Yaourt aromatisé Fruit 	Salade verte vinaigrette Brandade de poisson (pc) Camembert Compote de pommes	Salade piémontaise Saute de boeuf à l'ancienne Cocos à la tomate Vache qui rit Panacotta au coulis de fruits maison S/V : Poisson en sauce	Carottes râpées Paella (pc) Coulommiers Crème vanille S/V : Paella poisson (PC)	Pizza Cordon bleu Ratatouille Petits suisses aux fruits Palet breton S/V : Poisson pané
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 :

Sauté de boeuf à l'ancienne : oignons, champignons, carottes
Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives noires, cornichons, oeuf dur

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 12 - DU 16 AU 20 MARS 2026

lundi 16 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mercredi 18 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	vendredi 20 mars 2026
Tomate vinaigrette Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc)  Buchette Liégeois chocolat  S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Tarte au fromage Filet de colin meunière  Gratin d'épinards  Brie Gâteau de semoule	Pâté en croûte * Poulet rôti Beignets de brocolis Petits suisses sucrés Quatre quart "maison"  S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Salade de riz / Poisson aux olives	Concombre bulgare   Omelette Gratin dauphinois  Chantaillou Fruit  	  Repas du printemps Le menu vous sera communiqué ultérieurement  PRINTEMPS
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 Issu de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Concombre bulgare : crème fraîche, fromage blanc, persil, sel, poivre

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE



SEMAINE 13 - DU 23 AU 27 MARS 2026

lundi 23 mars 2026	mardi 24 mars 2026	mercredi 25 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	vendredi 27 mars 2026
Radis beurre Burger de veau sauce moutarde Pommes sautées Tomme pyrenees Liégeois vanille S/V : Poisson en sauce	Taboulé Aiguillettes de ble et emmental Gratin de courgettes Petits suisses aux fruits Cookies vanille pépites de chocolat S/V : Poisson en sauce	Feuilleté aux fromages Boeuf facon moussaka (pc) Chaource Mousse à la framboise maison S/V : Omelette	Salade paysanne Grignotine de porc sauce barbecue* Jeunes carottes Tomme blanche Banane S/P: Nuggets de poulet S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson	Chou blanc à la japonaise Filet de hoki sauce crevettes Semoule Coulommiers Fruit S/V : Poisson 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 Issu de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

Salade paysanne : Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

Chou blanc à la japonaise : Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

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

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

- * Plat contenant du porc



MENU CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE



SEMAINE 14 - DU 30 MARS AU 03 AVRIL 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Lasagnes à la provençale (pc) </p> <p>St moret</p> <p>Fruit </p> 	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Paupiette de veau aux herbes</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Mousse au citron</p> <p>S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Concombre à la crème </p> <p>Croque monsieur *</p> <p>Salade composée (garniture) </p> <p>Bleu </p> <p>Crème dessert pop corn maison </p> <p>S/P : Pizza au fromage</p> <p>S/V : Pizza au fromage</p>	<p>MENU PÂQUES</p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Filet de poisson à la bordelaise </p> <p>Gratin de butternut</p> <p>Samos</p> <p>Fruit</p> <p>S/P : Roulade de volaille</p> <p>S/V : Tarte aux poireaux</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 :

Lasagnes à la provençale : pâtes fraîches, tomates, courgettes, poivrons, crème, emmental

Salade composée : tomates, salade verte, maïs

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

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












- * Plat contenant du porc



MENU CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE



SEMAINE 15 - DU 06 AU 10 AVRIL 2026

lundi 6 avril 2026	mardi 7 avril 2026	mercredi 8 avril 2026	jeudi 9 avril 2026	vendredi 10 avril 2026
 Lundi de Pâques	Tarte au fromage Cordon bleu Haricots verts  Chantaillou Fruit S/V : Poisson pané	Friand au fromage Calamars à la romaine Petits pois carottes Yaourt sucré  Galette au beurre S/V : Friand au fromage	Carottes râpées Hachis parmentier "maison" (PC)    Faisselle Fruit S/V : Hachis parmentier de poisson PC)	Salade Grecque   Raviolini mozzarella et tomate (pc) Banane sauce chocolat 
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 grecque : Concombres, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc