












MENU CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE



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 PRIMAIRE



**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> 
<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



### 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 PRIMAIRE



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  Fruit	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	Tomate & mais  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




# MENU CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE



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
Potage poireaux pommes de terre Gratin de coquillettes au jambon de dinde (pc)   Buchette Liégeois chocolat   S/V : Gratin de coquillettes au fromage (PC)	Tarte au fromage  Poisson pané  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 PRIMAIRE



**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
<p>Radis beurre</p> <p>Burger de veau sauce moutarde</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Tomme pyrenees</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Taboulé </p> <p>Aiguillettes de ble et emmental</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p> <p></p>	<p>Feuilleté aux fromages</p> <p>Boeuf facon moussaka (pc) </p> <p>Chaource </p> <p>Mousse à la framboise maison </p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Quiche*</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>S/P: Nuggets de poulet</p> <p>S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson</p>	<p>Chou blanc à la japonaise </p> <p>Filet de hoki sauce crevettes </p> <p>Semoule</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit </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

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 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 PRIMAIRE



**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>Carré de l'est</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 / Poisson en sauce</p>	<p><b>MENU PÂQUES</b></p>  <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	<p>Saucisson à l'ail *</p> <p>Filet de poisson à la bordelaise </p> <p>Duo de carottes</p> <p>Croc-lait</p> <p>Liégeois vanille </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 PRIMAIRE



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
	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat 	Yaourt aromatisé
	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