

**MENUS CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE**



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tarte au fromage	Carottes râpées			<p>CENTRE DE LOISIRS</p>
Poisson pané	Omelette			
Haricots verts	Pommes vapeur			
Compote de pommes	Yaourt sucré			
	Fruit de saison			
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>			
Madeleine	Baguette			
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner			
Fruit	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:**

- 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 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur </p> <p>Falafels à la tomate</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Buchette</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Salade verte </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Chaurce </p> <p>Palet Breton </p> <p>S/V : Lasagnes végétarienne</p>	<p>Salade Dolce Vita </p> <p>Emincé de poulet façon thaï</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Bleu</p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>S/V : Salade de pâtes / Omelette</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Chou-fleur </p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané blé tomates mozzarella</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V : Tomates</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	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 Dolce Vita : Tortis, jambon de dinde, pommes golden, ananas, raisins secs, lait coco, curry, mayonnaise

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves mais vinaigrette	Tomates vinaigrette	Melon	Œuf dur  mayonnaise
	Cordon bleu	Rôti de dinde froid	Croustillants au fromage	Calamars à la romaine
	Haricots verts	Salade surprise	Coquillettes	Haricots plats à la tomate
	Kiri	Cantal	Brownies	Yaourt aux fruits mixés
	Compote de pommes	Fruit de saison		Fruit de saison
S/V : Poisson pané	S/V : Pané de blé fromage épinards			
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait	
Emmental	Yaourt à boire à la framboise	Beurre et confiture	Barre chocolat	
Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux 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 :**  
Salade surprise : pâtes, tomates, mais  
 S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison



# MENUS CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pizza au fromage	Pâté forestier*	Salade brésilienne	Salade alsacienne*
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate	Filet de poulet rôti	Burger de veau à la moutarde	Filet de lieu frais "Pêche Française"
Pommes vapeur	Riz	Ratatouille et pommes de terre	Pommes vapeur	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Yaourt sucré	Pont l'évêque	Faisselle	Brie
Galette pur beurre	Crème dessert vanille	Clafoutis tutti frutti	Fruit de saison	Liégeois chocolat
	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pâté de volaille S/V : Poisson meunière	S/V : Falafel en sauce	S/P : Salade alsacienne sans viande
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait et pépites au chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé



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 alsacienne\***: chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas\*, persil  
**Salade brésilienne** : coeurs de palmier, tomates, 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



# MENUS CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade d'avocat	Oeuf dur mayonnaise	Melon vert	Quiche Lorraine*
Lasagnes végétariennes (pc)	Boulettes de bœuf sauce au curry	Croque Monsieur* et salade composée (pc)	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Médailillon de merlu beurre blanc
Emmental	Pommes noisettes	Morbier	Buchette	Gratin d'épinards
Compote pommes	Yaourt nature	Quatre Quart aux pralines roses	Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré
	Fruit de saison	S/P : Pizza au fromage S/V : Pizza au fromage	S/V : Couscous poisson (pc)	Gâteau basque
S/V : Boulettes de sarrasin				S/P : Tarte au fromage
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	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 avocat:** avocats, concombres, tomates, oignons rouges  
**Salade composée:** salade verte, tomates, oignons rouges

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 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané fromager</p>	<p>Salami*</p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Camembert</p> <p>Croisillon aux pommes</p> <p>S/P : Terrine de poisson S/V : Parmentier de poisson</p>	<p>Pastèque </p> <p>Grignotine de porc sauce barbecue*</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Emmental </p> <p>Mousse à la framboise </p> <p>S/P : Rôti de veau au thym S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne</p> <p>Muffin au chocolat </p>	<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Friand au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Madeleine </p>	<p>Baguette</p>	<p>Gaufre</p>	<p>Baguette</p>	<p>Briochette au lait et pépites au chocolat</p>
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pâte à tartiner</p>	<p>Yaourt à boire à la vanille</p>	<p>Beurre et confiture</p>	<p>Petit suisse aux fruits</p>
<p>Fruit</p>	<p>Compote de pommes</p>	<p>Fruit </p>	<p>Jus multi fruits</p>	<p>Fruit</p>

- 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:**

- 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 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Radis beurre	Salade verte	 Pastèque 	Concombres vinaigrette 
Escalope de volaille pané	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Rôti de dinde et ketchup	Mixed grill *	Omelette
Gratin de légumes du jardin 		Pommes sautées	Taboulé  	Pommes rostis
Yaourt nature 	Fromage frais aromatisé 	Tomme blanche	Yaourt à boire	<u>Kiri</u>
Gaufre liégeoise	Mousse au citron	Fruit de saison	 Cookies	Compote de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)	S/V : Poisson en sauce	S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	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:**

Gratin de légumes du jardin : poireaux, carottes, courgettes, petits pois  
Mixed grill\* : chipolatas, merguez

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 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Concombres à la crème	Surimi mayonnaise	Melon charentais	Sardines à l'huile
Jambonneau aux petits légumes*	Fish and chips (pc)	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Beignets de brocolis		Haricots verts		Ratatouille et pommes de terre
Fromage fouetté	Croc'lait	Faisselle	Cantafrais	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Fruit de saison	Donuts	Eclair au chocolat	Fruits de saison
S/P : Rôti de dinde S/V : Falafel en sauce		S/V : Pané fromager		S/V : Poisson poêlé au beurre
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux 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:**

**Fish and chips** : beignets de poisson, frites, sauce tartare

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

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

- \* Plat contenant du porc

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



# MENUS CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza  Œufs durs   Epinards à la crème   Yaourt aromatisé   Marbré au chocolat  	Sandwich  Chips  Yaourt à boire  Beignet	Pastèque  Beignets de calamars et sauce tartare   Beignets de chou fleur   Yaourt sucré  Far breton aux pommes 	Tomate vinaigrette   Sauté de poulet sauce suprême  Riz safrané  Fromage ovale  Fruit de saison  S/V : Marmite de poisson	Sandwich Chips  Yaourt à boire Beignet au chocolat    S/V : Salade de pâtes au thon (pc)
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait et pépites au chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

 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 suprême : sauce blanche

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

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

- \* Plat contenant du porc