



# MENUS CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE



SEMAINE 19 - DU 06 AU 10 MAI 2024

| LUNDI             | MARDI             | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI                 |
|-------------------|-------------------|----------|-------|--------------------------|
| 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   | VENREDI   |
|--|---|---|---|---|
| <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>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</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>Roulade de volaille</p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Chou-fleur </p> <p>Samos</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/P : Saucisses de volaille<br/>S/V : Terrine de légumes / Pané blé tomates mozzarella</p> | <p>Tomates </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Liégeois vanille</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



SEMAINE 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

| 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>              |
|                    | 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, maïs

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



# MENUS CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

| LUNDI                    | MARDI                          | MERCREDI   | JEUDI                        | VENDREDI                                  |
|--------------------------|--------------------------------|--|------------------------------|---|
| Melon                    | Pizza au fromage               | Pâté forestier*                                  | Tomates vinaigrette          | Sardines à l'huile                        |
| Omelette                 | Fricadelle de bœuf à la tomate | Filet de poulet rôti                             | Burger de veau à la moutarde | Aiguillettes de merlu aux céréales        |
| Pommes vapeur            | Riz                            | Ratatouille et pommes de terre                   | Pommes vapeur                | Haricots verts                            |
| Fromage frais aux fruits | Saint Morêt                    | Pont l'évêque                                    | Faisselle                    | Chanteneige                               |
| Galette pur beurre       | Crème dessert vanille          | Clafoutis tutti frutti                           | Fruit de saison              | Liégeois chocolat                         |
|                          | S/V : Poisson en sauce         | S/P : Pâté de volaille<br>S/V : Poisson meunière | S/V : Falafel en sauce       |   |
| <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        | 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  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



# MENUS CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

| LUNDI                       | MARDI                            | MERCREDI   | JEUDI                             | VENDREDI                       |
|-----------------------------|----------------------------------|--|-----------------------------------|--------------------------------|
| Tomate vinaigrette          | Salade d'avocat                  | Œuf dur mayonnaise                               | Melon vert                        | Ebly cocktail                  |
| Lasagnes végétariennes (pc) | Boulettes de bœuf sauce au curry | Croque Monsieur* et salade composée (pc)         | Couscous "boulettes/merguez" (PC) | Médaille de merlu beurre blanc |
| Emmental                    | Pommes noisettes                 | Morbier  | Buchette                          | Gratin d'épinards              |
| Compote pommes              | Yaourt nature                    | Quatre Quart aux pralines roses                  | Mousse au chocolat                | Cheddar                        |
|                             | Fruit de saison                  | S/P : Pizza au fromage<br>S/V : Pizza au fromage | S/V : Couscous poisson (pc)       | Gâteau basque                  |
| <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        | 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, aneht, vinaigrette  
**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>Compote pommes fraises</p> <p>S/P : Saucisses de volaille<br/>S/V : Pané fromager</p> | <p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p> <p>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<br/>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>Carré frais </p> <p>Légeois café</p> <p>S/P : Friand au fromage</p> |
| <b>GOÛTER</b>   | <b>GOÛTER</b>  | <b>GOÛTER</b>   | <b>GOÛTER</b>   | <b>GOÛTER</b>   |
| <p>Madeleine </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>  | <p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Compote de pommes</p>  | <p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p> <p>Fruit </p>  | <p>Baguette</p> <p>Beurre et confiture</p> <p>Jus multi fruits</p>  | <p>Briochette au lait et pépites au chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit</p>  |

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 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




- 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  | Salade de fruits frais   |  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<br>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



# MENUS CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE



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 |
| Yaourt à la vanille                           | Croc'lait             | Faisselle                  | Cantafrais                     | Mimolette                      |
| Fruit de saison                               | Galette bretonne      | Donuts                     | Eclair au chocolat             | Compote pommes poires          |
| S/P : Rôti de dinde<br>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





SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|--|--|--|--|
| Pizza<br><br>Œufs durs<br>Epinards à la crème<br><br>Yaourt aromatisé<br><br>Marbré au chocolat<br><br> | Sandwich<br><br>Chips<br><br>Yaourt à boire<br><br>Beignet | Pastèque<br><br>Beignets de calamars et sauce tartare<br><br>Beignets de chou fleur<br><br>Yaourt sucré<br><br>Far breton aux pommes | Salade verte vinaigrette à la ciboulette<br><br>Paëlla (pc)<br><br>Fromage ovale<br><br>Fruit de saison<br><br>S/V : Paëlla de la mer (pc) | Sandwich<br>Chips<br><br>Yaourt à boire<br>Beignet au chocolat<br><br><br>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:**

S/P : Sans Porc    S/V : Sans Viande

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

- \* Plat contenant du porc