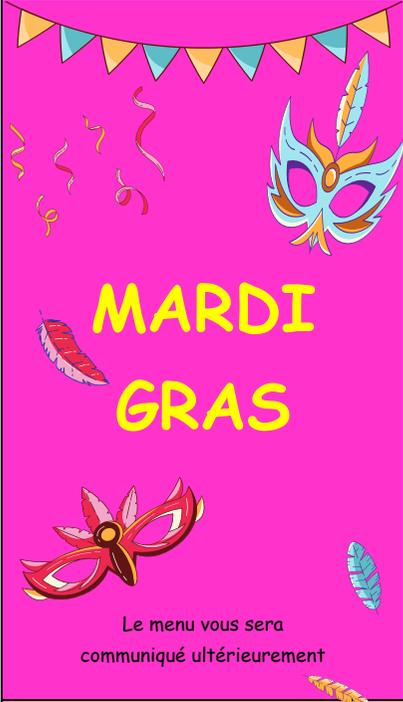




SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|--|---|
| Salade parisienne |  <p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> | Salade de cœur d'artichauts | Tomates vinaigrette | Concombre  au yaourt |
| Paupiette de dinde au jus | | Bœuf aux olives  | Poisson meunière  | Coustillants au fromage |
| Purée de potiron | | Semoule  | Riz | Lentilles |
| Fomage fouetté | | Bleu  | Yaourt sucré  | Banane  |
| Crème dessert chocolat | | Fruit de saison | Crème dessert pistaches |  |
| S/V : Terrine de poisson / Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards | S/V : Poisson aux olives | | | |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Baguette | Céréales | Baguette | Plumetis chocolat | Briochette aux pépites de chocolat |
| Pâte à tartiner | Lait | Miel | Petit suisse aux fruits | Yaourt aromatisé |
| Jus de pommes | Fruit | Jus multi fruits | Compote de pommes | Jus d'orange |

| | |
|---|---|
|  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 parisienne: pommes de terre, tomates, maïs, jambon de dinde

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



MENU CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE



SEMAINE 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------|---------------------------|-----------------------------|---|------------------------------------|
| Tarte au fromage | Concombre bulgare | Taboulé | <p>LE PRINTEMPS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p> | Potage |
| Poisson pané | Steak haché sauce fromage | Poulet rôti | | Omelette |
| Gratin d'épinards | Frites | Beignets de brocolis | | Gratin dauphinois |
| Brie | Buchette | Pont l'evêque | | Chantailou |
| Gâteau de semoule | Liégeois chocolat | la framboise | | Fruit de saison |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Madeline | Céréales | Gaufre | Baguette | Briochette aux pépites de chocolat |
| Yaourt aromatisé | Lait | Yaourt à boire à la vanille | Barre chocolat | Petit suisse aux fruits |
| Fruit | Compote de pommes | Fruit | 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:

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

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



MENU CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------|--------------------------|--|--|---|
| Radis au beurre | Tomates vinaigrette | Oeuf dur mayonnaise | Salade paysanne | Taboulé |
| Yassa de poulet (PC) | Colin façon papillote | Crêpinette au jus* | Nuggets de poulet | Aiguillettes de blé emmental |
| Riz | Ebly | Haricots verts persillés | Haricots beurre | Gratin de courgettes |
| Yaourt aux fruits mixés | Coulommiers | Chaurce | Fromage blanc sucré | Fromage blanc aux fruits |
| Fruit de saison | Crème dessert chocolat | Fruit de saison | Fruit de saison | Cookies vanille aux pépites de chocolat |
| S/V : Poisson en sauce | | S/P : Paupiette de dinde S/V : Poisson meunière | S/V : Salade paysanne / Nuggets de poisson | |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Baguette | Cake fourré chocolat | Baguette | Palmiers | Pain au chocolat |
| Vache qui rit | Yaourt à boire 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:

Yassa de poulet: pilons de poulet, tomates, gingembre, citron confit/riz
Salade paysanne: Pommes de terre, oignons, cornichons, tomates, poivrons, persil

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 conforme au plan alimentaire.



MENU CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE



SEMAINE 14 - DU 31 MARS AU 4 AVRIL 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------|----------------------------------|---|------------------------------------|----------------------------------|
| Salade verte | Tomates vinaigrette | Saucisson à l'ail* | Carottes râpées | Oeuf dur mayonnaise |
| Lasagnes à la provençale (PC) | Steak haché sauce cheddar | Saucisse de toulouse* | Couscous boulettes et merguez (PC) | Filet de poisson à la bordelaise |
| Saint Moret | Coquillettes | Petit-pois | Buchette | Duo de carottes |
| Fruit de saison | Cheddar | Yaourt à la vanille | Fruit de saison | Croc-lait |
| | Mousse au chocolat | Crème dessert popcorn | | Banane |
| | S/V : Poisson gratiné au fromage | S/P : Roulade de volaille / Rôti de bœuf S/V : Salade pommes de terre / Colin sauce citron | | |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Petit beurre | Baguette | Biscuit | Palmiers | Pain au chocolat |
| Petit suisse sucré | Emmental | Yaourt à boire à la fraise | Petit suisse aux fruits | Yaourt sucré |
| Fruit | Jus d'orange | Fruit | Fruit | 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:

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

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


MENU CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE

SEMAINE 15 - DU 07 AU 11 AVRIL 2025 - (VACANCES OISE- ECOLE ILE DE FRANCE)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|---|--|
| Radis beurre  Rôti de porc* Pommes vapeur persillées Petit suisse sucré Fruit de saison S/P : Rôti de dinde S/V : Batonnets mozzarella | Salade fermière  Filet de poulet rôti Haricots verts Carré de l'Est Mousse au chocolat S/V : Salade pommes de terre Feuilleté de poisson | Pâté de campagne* Croque monsieur* salade composée (PC) Saint-Nectaire Salade de fruits frais S/P : Pâté de volaille/Pizza au fromage S/V : Pomelos / Pizza au fromage | Salade Grecque   Raviolini tomates mozzarella (pc) Banane sauce chocolat  | Friand au fromage Beignets de calamars sauce tartare Petits pois carottes Yaourt sucré  Galette au beurre |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Baguette | Céréales | Baguette | Plumetis chocolat | Briochette aux pépites de chocolat |
| Pâte à tartiner | Lait | Miel | Petit suisse aux fruits | Yaourt aromatisé |
| Jus de pommes | Fruit | Jus multi fruits | Compote de pommes | Jus d'orange |


INFORMATIONS:

Salade fermière: pdt, tomates, jambon de dinde, mais
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

- En souligné : Préconisations conforme au plan alimentaire



SEMAINE 16 - DU 14 AU 18 AVRIL 2025 - (VACANCES)

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------|--------------------------------|----------------------------|--|------------------------------|
| Macédoine vinaigrette | Crêpe au fromage | Œuf dur mayonnaise | Quiche* | Carottes rapées |
| Sauté de poulet sauce italienne | Boulettes de boeuf aux herbes | Curry de lentilles (PC) | Escalope de volaille grillée | Pavé de colin sauce nordique |
| Riz | Ratatouille et pommes de terre | Yaourt au sucre de canne | Chou feur au fromage | Penne |
| Edam | Yaourt aromatisé | Yaourt au sucre de canne | Kiri | Fromage frais aromatisé |
| Fruit de saison | Madeleine | Gâteau au chocolat maison | Fruit de saison | Banane |
| S/V : Poisson en sauce | S/V : Boulettes de sarrasin | | S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage | |
| GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER | GOÛTER |
| Cake pépites chocolat | Baguette | Biscuit | Baguette | Pain au chocolat |
| Fromage blanc sucré | Croc'lait | 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:

Curry de lentilles: lentilles, carottes, petit-pois, pommes de terre, oignon, persil
Sauce nordique: crème fraîche, aneth

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 pln alimentaire