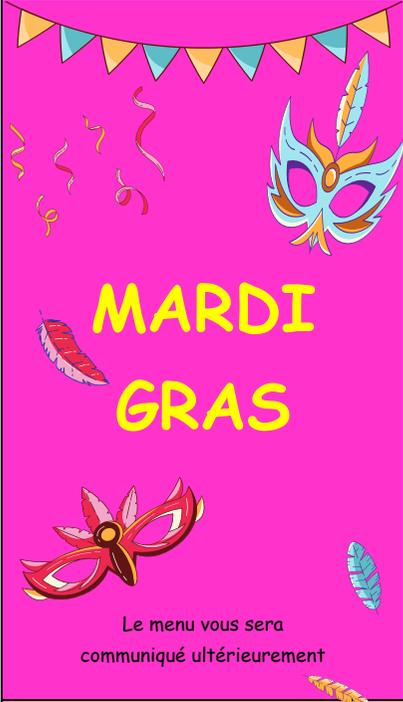




SEMAINE 10 - DU 03 AU 07 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	 <p>MARDI GRAS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>		Chou rouge aux pommes	Concombre  au yaourt
Blanc de poulet au velouté de tomate			Filet de colin façon papillote 	Coustillants au fromage
Purée de potiron			Riz	Lentilles
Fomage fouetté			Yaourt sucré 	Banane 
Crème dessert chocolat			Fruit de saison 	
S/P : Terrine de poisson S/V : Salade pommes de terre / Pané de blé fromage épinards				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales		Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait		Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit		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:

- 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 11 - DU 10 AU 14 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomates vinaigrette	Velouté de légumes		Quiche*	Salade verte
Lasagnes végétariennes (PC)	Jambon* Coquillettes		Aiguillettes de poulet sauce tomate Haricots verts	Brandade de poissons (PC)
Fromage blanc sucré	Faisselle		Coulommiers	Yaourt aromatisé
Eclair au chocolat 	Palet Breton		Crème dessert vanille	Fruit de saison
	S/P : Jambon de dinde S/V : Poisson pané		S/P : Tarte au fromage S/V : Pané de blé tomates mozzarella	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette		Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait		Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes		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:

- 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 12 - DU 17 AU 21 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte au fromage	Concombre bulgare		<p>LE PRINTEMPS</p> <p>Le menu vous sera communiqué ultérieurement</p>	Potage
Filet de colin frais (Pêche française)	Steak haché sauce fromage Spaghetti			Omelette
Carottes au jus	Buchette			Gratin dauphinois
Kiri	Liégeois chocolat			Chantailou
Gâteau de semoule	S/V : Poisson gratiné au fromage		Fruit de saison	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine	Céréales		Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait		Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
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:

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 PRIMAIRE



SEMAINE 13 - DU 24 AU 28 MARS 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis au beurre	Potage 7 légumes		Quiche*	Taboulé
Yassa de poulet (PC)	Colin façon papillote		Nuggets de poulet	Aiguillettes de blé emmental
Riz	Macaroni		Haricots beurre	Gratin de courgettes
Tomme des Pyrénées	Yaourt aromatisé		Tomme blanche	Fromage blanc aux fruits
Liégeois vanille	Fruit de saison		Crème dessert caramel	Cookies vanille aux pépites de chocolat
S/V : Poisson en sauce			S/P : Salade paysanne S/V : Nuggets de poisson	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat		Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire l'abricot		Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit		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

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	Endives vinaigrette		Carottes râpées	Salade de pâtes
Lasagnes à la provençale (PC)	Saucisses de Francfort*		Couscous boulettes et merguez (PC)	Filet de poisson à la bordelaise
Saint Moret	Pommes noisette		Buchette	Haricots beurre
Fruit de saison	Cheddar		Fruit de saison	Croc-lait
	Mousse au chocolat			Liégeois vanille
	S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson gratiné au fromage			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette		Palmiers	Pain au chocolat
Petit suisse sucré	Emmental		Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Fruit	Jus d'orange		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
Tomate	Salami*		Salade Grecque 	Friand au fromage
Rôti de porc*	Filet de poulet rôti		Raviolini tomates mozzarella (pc)	Beignets de calamars sauce tartare
Pommes vapeur persillées	Haricots verts			Petits pois carottes
Petit suisse sucré	Carré de l'Est			Yaourt sucré 
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Banane sauce chocolat	Galette au beurre
S/P : Rôti de dinde S/V : Bâtonnets mozzarella	S/P : Salade pommes de terre S/V : Feuilleté de poisson			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales		Plumetis chocolat	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait		Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit		Compote de pommes	Jus d'orange


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

- 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	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait		Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes		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 plan alimentaire