



MENU CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE



SEMAINE 02 - DU 06 AU 10 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Tarte au fromage			Œuf dur mayonnaise 
Omelette 	Cordon bleu			Filet de colin meunière 
Gratin de légumes	Haricots verts 			Petits pois
Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat			Yaourt sucré 
Fruit de saison 	S/V: Poisson pané			Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Madeleine 	Céréales		Baguette	Briochette 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:

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



SEMAINE 03 - DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de poisson	Potage tomate		Betteraves mimosa	Taboulé
Bœuf aux carottes (PC)	Sauté de poulet vallée d'Auge		Chili végétarien (PC)	Nuggets de poisson
Yaourt aux fruits mixés	Penne		(égréné végétal)	Haricots verts persillés
Fruit de saison	Emmental		Buchette	Fromage frais aromatisé
S/V: Pané fromagé	Eclair au chocolat		Fruit de saison	Madeleine
	S/V: Poisson en sauce			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat		Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire à 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:

Chili végétarien: Egréné de blé, tomates, poivrons, haricots rouges, riz
Riz antibois : Riz, concombre, maïs, thon, poivrons, olives, vinaigrette

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



SEMAINE 04 - DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées 		Salade de pâtes	Pomelos en quartiers
Lasagnes végétarienne (PC)	Filet de colin sauce citron vert 		Choucroute (PC)* 	Rôti de dinde sauce forestière
Mimolette	Epinards à la crème		Carré de l'Est	Coquillettes
Compote de pommes framboises 	Petit moulé		Liégeois vanille	Fromage blanc sucré
	Tarte aux pommes		S/P : Pâté croûte de volaille / choucroute sans porc S/V : Salade de pâtes/ Choucroute au poisson/ Columbo de poisson	Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette		Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental		Confiture	Barre chocolat
Fruit 	Jus d'orange		 Compote de pommes	Peti 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 :

- 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 05 - DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage potiron	Concombre à la crème 		Salade coleslaw  	Crêpe jambon fromage*
Petit salé aux lentilles* (pc)	Poisson pané		Couscous	Emincé de bœuf aux oignons 
	Courgettes sautées pommes terre		Boulettes végétal (PC) 	Haricots verts
Petit suisse sucré	Fromage ovale		Samos	 Crêpe au chocolat
	Fruit de saison		Fruit de saison	
S/P : Terrine de poisson Rôti dinde aux lentilles S/V: Terrine de poisson / Omelette				S/P : Crêpe au fromage S/V: Crêpe au fromage / Poisson en sauce
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:

Couscous végétal: boulettes de sarrasin, semoule, légumes couscous
Salade coleslaw: chou blanc et carottes râpés

- 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 06 - DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Tomates et maïs	Betteraves vinaigrette		Salade verte	Pizza au fromage
Sauté de veau marengo	Rôti de veau au thym		Hachis parmentier (PC)	Oeufs durs
Semoule	Cocos mijotés		Emmental	Gratin d'épinards
Yaourt aromatisé	Six de savoie		Flan nappé caramel	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop		S/V: Parmentier de poisson Poisson en sauce	Gâteau basque
S/V: Pané de blé fromage épinards	S/V: Poisson pané			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette		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:

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 07 - DU 10 AU 14 FEVRIER 2025 - (VACANCES OISE - ECOLE ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage (carottes pommes de terre)</p> <p>Sauté de porc à la moutarde*</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P : Sauté de poulet à la moutarde S/V: Pané de blé tomates mozzarella</p>			<p>Carottes râpées </p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>Mortadelle de volaille</p> <p>Pavé de hoki au citron vert </p> <p>Petits pois</p> <p>Chantailou</p> <p>Compote pommes abricots</p> <p>S/P : Friand au fromage S/V: Friand au fromage</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Madeleine </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pommes</p>		<p>Baguette</p> <p>Barre chocolat</p> <p>Jus multi fruits</p>	<p>Briochette pépites de 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

- En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire



SEMAINE 08 - DU 17 AU 21 FEVRIER 2025 -(VACANCES)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Œuf dur mayonnaise		Potage potiron	Salade verte croûtons à la vinaigrette échalote
Bœuf bourguignon (pc)	Boulettes végétariennes		Boulettes d'agneau à l'oriental	Poisson meunière
Carré de l'est	Haricots verts persillés		Pommes vapeur	Ratatouille et pommes de terre
Compote de pommes	Yaourt sucré		Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
S/V: Poisson pané	Palet breton		Brownies	Fruit de saison
			S/V: Falafel en sauce	
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:

- 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 09 - DU 24 AU 28 FEVRIER 2025 - (ECOLE OISE - VACANCES ILE DE FRANCE)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte 	Carottes râpées 		Tomate vinaigrette	Potages
Raviolini ricotta épinards (PC)	Parmentier de poisson (PC)  		Steak haché et ketchup 	Sauté de poulet sauce diable
Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré		Frites	Petits pois
Muffin au chocolat	Fruit de saison		Kiri	Vache Picon
			Compote de pommes-framboises	Liégeois vanille
			S/V: Boulettes de sarrasin	S/V: Poisson gratiné au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette		Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental		Confiture	Barre chocolat
Fruit 	Jus d'orange		 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:

Sauce diable: tomate, oignons, sucre

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