



MENU CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE

SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betternaves vinaigrette	Salade des Andes	Pomelos en quartier	Concombres à la crème	Taboulé
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC)	Bouchée à la reine	Omelette	Filet de colin papillote
Haricots verts	Tomme blanche	Riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Croc' lait	Fruit de saison	Camembert	Yaourt sucré	Candadou
Crème dessert chocolat	S/V: Marmite de poisson	Clafoutis poires et amandes	Fruit de saison	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané	GOÛTER	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc	GOÛTER	S/P: Roulade de volaille S/V: Taboulé
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Bquette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire à l'abricot	Pâtes à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Jus de pommes	Pête 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 des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

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

* Plat contenant du porc



MENU CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE

SEMAINE 46 - DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Salade de pâtes	Duo de chou	Carottes râpées aux agrumes
	Lasagnes végétariennes (pc)	Rôti de dinde Gratin d'endives	Cassoleï*(pc)	Filet de lieu frais à la provençale Tortis
	Charteneige	Bleu	kiri	Coulommiers
Compote biscuitée	Gâteau au chocolat	S/N: Pané fromager	Mousse au citron	Cookies aux pépites de chocolat
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Biscuit	Yaourt à boire à la fraise	Baguette	Pain au lait
Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Fruit	Beurre et confiture	Barre chocolat
Jus d'orange	Fruit		Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

Plat Fait Maison
 MSC Pêche Durable
 Label Rouge
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée
 Produits Locaux
 Plat Végétarien

INFORMATIONS

Salade de pâtes: Pâtes, tomates, maïs



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

- * Plat contenant du porc

MENU CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE

SEMAINE 47 - DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Salade verte 	Salade piémontaise
Boulettes d'agneau marenge	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Hachis parmentier (PC) 	Filet de colin meunière
Semoule	Lentilles vertes	Duo de courgettes	Mimolette	Chou fleur
Petit suisse sucré	Fruit de saison 	Pont l'Evêque 	Flan rappé caramel	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison 	GOÛTER	Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger 	GOÛTER	Gâteau basque
S/V: Marmite de poisson	Céréales	S/P: Roulade de volaille / S/V: Sardines beurre / Boulettes de samasin	Plumetis chocolat	Brioche au lait aux pépites de chocolat
GOÛTER	Lait	GOÛTER	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange 
Baguette 	Fruit	Baguette	Compote de pommes	Yaourt aromatisé
Pâte à tartiner		Miel		
Jus de pommes		Jus multi 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:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE

SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur mayonnaise	Salade de cœurs de palmiers	Salami*	Salade verte vinaigrette	Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons	Croque-monsieur et salade mixte* (PC)	Couscous végétal (PC)	Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards	Haricots plast à la tomate	Faiselle	Petit suisse sucré	Riz
Petits suisse aux fruits	Yaourt à boire	Far breton aux poires	Fruit de saison	Camembert
Fruits de saison	Compote pommes-fraises	S/P: Roulade de volaille / Pizza au fromage S/V: Macédoine vinaigrette		Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Poisson en sauce			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Choc'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
 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:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE

SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DÉCEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Portage </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette</p> <p>Fruits de saison</p> <p>S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Salade fleurette</p> <p>Fish and chips sauce tartare (PC) </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Crème dessert praliné</p>	<p>Salade de montagne</p> <p>Boulettes de bœuf aux fruits secs </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Panacotta coulis de fruits </p> <p>S/V: Boulettes de sarrasin</p>	<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Brownies </p>	<p>Taboulé</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V: Taboulé / Poisson aux olives</p>
GOÛTER				
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

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 montagne: Endives, laitue, pommes granny, noix, feta
 Salade Fleurette: Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons
 S/V: Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 * Plat contenant du porc



MENU CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE

SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette 	Velouté de potiron 	Flammekueche* 	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché et ketchup	Escalope de volaille aux champignons	Emincé de poulet	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 
Yaourt aromatisé	Purée	Haricots beurre	Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes
Fruit de saison 	Petit suisse nature	Vache qui rit 	Tartare nature	Yaourt à la vanille
GOÛTER	Fruit de saison	Quatre-quarts aux pralines roses	Crème dessert pistache	Palet breton
Baguette	S/V: Falafel en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	S/V: Batonnets mozzarella	GOÛTER
Vache qui rit	GOÛTER	Baguette 	Palmiers	Pain au chocolat
Lait au chocolat 	Cake fourré chocolat	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
	Yaourt à boire à l'abricot	Compote de pommes	Fruit 	Pâte de fruits

INFORMATIONS:

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

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

- * Plat contenant du porc

MENU CRECY LA CHAPELLE MATERNELLE



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sardine à l'huile	Tarte au fromage	Carottes râpées	<p>REPAS DE NOËL</p>	Potage
Sauté de veau à l'ancienne	Œuf dur	Cheeseburger		Filet de hoki à l'oseille
Carottes au jus	Epinards à la crème	Frites		Tortis
Tomme blanche	Banane sauce chocolat	Donuts		Carré de l'Est
Crème dessert chocolat		S/V: Fish burger		Madeleine
S/V: Poisson pané				
GÔÛTER	GÔÛTER	GÔÛTER	GÔÛTER	GÔÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	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

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

* Plat végétarien du potage