



MENU CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE

SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves 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	Yaourt aromatisé	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		S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		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	Pâte de 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 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 PRIMAIRE

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	Rôti de veau aux herbes	Filet de lieu frais à la provençale
	Chanteneige	Gratin d'endives	Cocos mijotés	Tortis
	Compte biscuitée	Bleu	Petit suisse nature	Yaourt sucré
		Gâteau au chocolat	Barane	Cookies aux pépites de chocolat
		S/P: Endives au jambon de dinde S/V: Pané Fromager	S/V: Falafel en sauce	
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	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 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 PRIMAIRE

SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Salade verte 	Tarte au fromage
Boulettes d'agneau marenge	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Hachis parmentier (PC) 	Filet de colin meunière
Semoule	Lentilles vertes	Duo de courgettes	Tartare ail et fines herbes	Chou fleur
Petit suisse sucré	Fruit de saison 	Pont l'Evêque 	Flan nappé 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 sarrasin	S/V: Parmentier de poisson	GOÛTER
GOÛTER	Lait	GOÛTER	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Baguette 	Fruit	Baguette	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange 
Pâte à tartiner		Miel	Compote de pommes	Yogourt aromatisé
Jus de pommes		Jus multi fruits 		

 Plat Fait Maison
 Label Rouge
 Viande Bovine Française
 Produits Locaux
 Plat Végétarien
 AB
 MSC
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 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 PRIMAIRE



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur mayonnaise  Sauté de poulet à la niçoise  Gratin d'épinards  Pont l'évêque  Crème dessert vanille	Quiche lorraine* Rôti de veau au thym Beignets de courgettes Yaourt à boire Fruit de saison S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	Salami* Croque-monsieur et salade mixte* (PC)  Faisselle Far breton aux poines  S/P: Roulade de volaille / Pizza au fromage S/V: Macédoine vinaigrette / Pizza au fromage	Salade verte vinaigrette Couscous végétal (PC)  Petit suisse sucré Fruit de saison 	Surimi mayonnaise Filet de lieu sauce crevettes Riz Camembert Liégeois chocolat
GOÛTER				
Cake pépites chocolat Fromage blanc sucré Fruit 	Bequette Croc' lait Compote de pommes	Biscuit Yaourt à boire à l'abricot 	Bequette  Pâte à tartiner Jus de pommes	GOÛTER Pain au chocolat Petit suisse sucré Compote de pommes

Plat Fait Maison

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale

Viande Bovine Française

Appellation d'Origine Protégée

Produits Locaux

Plat Végétarien

INFORMATIONS:
 Chou blanc à la japonaise: Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

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

- * Plat contenant du porc



MENU CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE

SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DÉCEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salade fleurette	Salade de montagne	Samoussa aux légumes	Taboulé
Poulet rôti	Fish and chips sauce tartare (PC)	Boulettes de bœuf aux fruits secs	Omelette au fromage	Cordon bleu
Coquillettes		Pommes rissolées	Purée de butternut	Haricots verts
Buchette	Petit moulé	Petit suisse aux fruits	Brownies	Carré de l'Est
Compotes de pommes	Crème dessert praliné	Panacotta coulis de fruits		Mousse au chocolat
S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Taboulé / Poisson aux olives
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	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









	
	
	
	
	

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



MENU CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE

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
GÔTER	Compote pommes fraises	Quatre-quarts aux pralines roses	Banane	Palet breton
Baguette	S/P: Falafel en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	S/V: Batonnets mozzarella	GÔTER
Vache qui rit	GÔTER	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

 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/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 PRIMAIRE

SEMAINE 51 : DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Tarte au fromage	Carottes râpées	<p>REPAS DE NOËL</p>	Potage
Sauté de veau à l'ancienne	Oeuf 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				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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

S/P: Sans Parc

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

* Plat végétarien du porc



MENU CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE

SEMAINE 52 - DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Ceuf dur mayonnaise	Taboulé		Betteraves vinaigrette	Friand au fromage
Pizza au fromage	Nuggets de poulet		Poisson poêlé au beurre	Escalope de poulet au jus
Salade verte	Haricots verts		Penne	Chou-fleur au beurre
Rondelé nature	Yaourt aromatisé		Emmental	Yaourt aux fruits mixés
Purée de fruits	Fruit de saison		Mousse au chocolat	Banane
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales		Plumetis chocolat	Brioche au lait aux pépites chocolat
Pâte à tartiner	Lait		Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit		Compote de pommes	Yaourt aromatisé



INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Parc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU CRECY LA CHAPELLE PRIMAIRE



SEMAINE 01 - DU 30 DEC AU 03 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage Lasagnes bolognaise (pc) Samos Fruit de saison S/V: Lasagnes végétarienne GÔÛTER Cake pépites chocolat Fromage blanc sucré Fruit	Œuf dur mayonnaise Poisson meunière Carottes au jus Carré frais Compote de pommes abricots  GÔÛTER Baguette Croc' lait Compote de pommes	<p style="text-align: center;">Bonne année</p> 	Chou rouge aux pommes Jambon* Coquillettes Coulommiers Flan vanille S/V: Jambon de dinde S/V: Poisson pané GÔÛTER  Baguette Pâte à tartiner Jus de pommes	Salade verte Hachis parmentier (pc) Fromage blanc sucré Fruit de saison GÔÛTER Pain au chocolat Petit suisse sucré Compote de pommes

 Plât Fait Maison
 Label Rouge
 Viande Bovine Française
 Produits Locaux
 Plât Végétarien
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

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