








MENU

Ecole de Crégy-lès-meaux



SEMAINE 37 - DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rôti de veau marengo</p> <p>Boulghour</p> <p>Emmental</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/V: Pané fromager</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Raviolini ricotta et épinards (PC)</p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Melon </p> <p>Pizza tex Mex salade mixte (PC)</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>S/V: Pizza au fromage</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Grignotine de porc*</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Gâteau marbré</p> <p>S/P: Sauté de poulet S/V: Feuilleté de poisson</p>	<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Macaroni au beurre</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>



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:

Sauce marengo: Tomates, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de bœuf

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

Ecole de Crégy-lès-meaux



SEMAINE 39 - DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Melon </p> <p>Sauté de dinde à l'estragon</p> <p>Purée</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Omelette basquaise</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Cookies vanille aux pépites de chocolat </p> 	<p>Sauté de bœuf au paprika </p> <p>Pommes röstis</p> <p>Petit suisse aux fruits </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Poisson meunière</p>		<p>Aiguillettes de colin aux céréales </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage frais nature </p> <p>Liégeois au chocolat</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:

Salade de maïs: Maïs, tomates, poivrons, olives noires

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

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

- * Plat contenant du porc