



MENU - Ecole Crégy-lès-Meaux




SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisse fumée*</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P: Saucisse de volaille</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Escalope de poulet grillée</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Marmite de poisson</p>	<p>Rôti de dinde à l'estragon</p> <p>Riz</p> <p>Camembert</p> <p>Clafoutis poires et amandes </p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p> Madeleine </p>	<p>Accras de poisson</p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Liégeois vanille</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:

S/P : Sans Porc





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

- * Plat contenant du porc

MENU - Ecole Crégy-lès-Meaux



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pizza</p> <p>Escalope de poulet à la tomate</p> <p>Petits pois-carottes</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Raviolini ricotta épinards (PC)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Cookies vanille pépites au chocolat</p> 	<p>Salade de pâtes</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Mijoté de légumes</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Cassoulet* (PC) </p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P: Cassoulet au poulet (pc)</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Poisson poêlé au beurre</p> <p>Riz</p> <p>Mousse 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 pâtes: Pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc

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


- * Plat contenant du porc



MENU - Ecole Crégy-lès-Meaux



SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulettes d'agneau marengo	Œuf dur mayonnaise	Pâté de campagne cornichons*		Tarte au fromage
Semoule	Pané fromager	Poulet rôti	Paella (PC) 	Steak haché de cabillaud
Rondelé	Lentilles	Purée de carottes	Tartare ail et fines herbes	Haricots verts
Compote de pommes	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé	Tarte aux pommes	Fruit de saison 
		S/P: Pâté de volaille		



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/P : Sans Porc






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

- * Plat contenant du porc

MENU - Ecole Crégy-lès-Meaux




SEMAINE 13- DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de poulet à la niçoise</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rôti de veau au thym</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote biscuitée</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Croque-monsieur et salade mixte* (PC)</p> <p>Far breton </p> <p>S/P: Croque-monsieur au jambon de dinde</p>	<p>Salade verte emmental et croustons</p> <p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Chou blanc à la japonaise</p> <p>Haché de thon</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Liégeois chocolat</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:

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

S/P : Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc