












MENU CREGY LES MEAUX



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette	Salade de riz niçois 	Concombres vinaigrette 	Tarte aux poireaux
Lasagnes végétarienne (PC)	Cordon bleu	Bœuf mironton 	Colin gratiné au fromage 	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés 	Jardinière de légumes 	Pommes vapeur	Semoule	Haricots verts
	Gouda	Croc' lait	Banane 	Muffin au chocolat

-  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 riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

S/P: Sans Porc

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







- * Plat contenant du porc



MENU CREGY LES MEAUX



SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Salade surprise	Carottes râpées
Poulet rôti	Poisson meunière 	Boulettes de bœuf à la Hongroise 	Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Coquillettes	Haricots beurre	Purée	Beignets de brocolis	
		Brie 		
<u>Compote de pommes</u>	<u>Fruit de saison</u> 		Fruit de saison 	Eclair au chocolat
				

-  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 à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, vin blanc, bouillon de bœuf
Salade surprise: Pâtes, tomates, maïs

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



MENU CREGY LES MEAUX



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

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 Centre de Loisirs CREGY LES MEAUX



SEMAINE 43- DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maïs au thon	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre	Salade verte 	
Nuggets de poulet	Filet de colin au citron 	Sauté de poulet façon thaï	Parmentier végétarien (pc)  (nouvelle recette)	Merguez grillées
Courgettes et pommes de terre	Frites	Légumes façon wok		Ratatouille et pommes de terre
	Mimolette			<u>Tomme blanche</u>
<u>Mousse au chocolat</u>		Marbré au chocolat 	Croisillon aux pommes	Banane 
				

 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:

Légumes façon wok: Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

Parmentier végétarien : Purée, égréné végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/P: Sans Porc

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








- * Plat contenant du porc



MENU Centre de Loisirs CREGY LES MEAUX



SEMAINE 44- DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Boulghour</p> <p><u>Camembert</u></p> <p><u>Crème dessert vanille</u></p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Cœuf dur</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Banane </p> 	<p>Salade verte </p> <p>Filet de colin gratiné au fromage</p> <p>Purée</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> </p>	 <p>REPAS HALLOWEEN</p>	 <p>1er NOVEMBRE TOUSSAINT</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 croquante: Radis, carottes, céleri

S/P: Sans Porc

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