



MENU CREGY LES MEAUX



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette				Taboulé 
Cordon bleu	Escalope de poulet grillé	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 	Pommes sautées	Riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut
	Tomme blanche	Camembert	Yaourt sucré	
Crème dessert chocolat	Fruit de saison 	Clafoutis poires et amandes 	Fruit de saison 	Liégeois vanille
				S/P: Roulade 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 CREGY LES MEAUX



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote biscuitée</p> 	<p>Salade de pâtes</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Mijoté de légumes</p> <p>Gâteau au chocolat </p>	<p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Kiri</p> <p>Banane</p>	<p>Carottes râpées aux agrumes</p> <p>Poisson poêlé au beurre</p> <p>Tortis</p> <p>Cookies aux pépites de 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

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 CREGY LES MEAUX



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulettes d'agneau marengo	Œuf dur mayonnaise	Sardine à l'huile	Paupiette de dinde à l'estragon	Tarte au fromage
Semoule	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Purée	Steak haché de cabillaud
Rondelé	Lentilles vertes	Duo de courgettes	Mimolette	Chou fleur
Compote de pommes	Fruit de saison	Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger 	Flan nappé caramel	Fruit de saison 
				

 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 CREGY LES MEAUX



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur mayonnaise 	Quiche lorraine*	Salami*		Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de veau au thym	Pizza au fromage et salade mixte (pc)	Couscous végétal (PC) 	Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards 	Beignets de courgettes			Riz
		Gouda	Petit suisse sucré	
Crème dessert vanille	Compote pommes-fraises		Fruit de saison 	Liégeois chocolat
		S/P: Roulade de volaille		

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

MENU CREGY LES MEAUX



SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Salade coleslaw		Samoussa aux légumes	
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
Tartare nature		Saint Nectaire	Brownies	Carré de l'Est
	Fruit de saison 	Panacotta coulis de fruits 		Mousse 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 coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise
 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 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes à la provençale (pc)	Concombres Bulgare	Escalope de volaille aux champignons	Crêpe au fromage	Carottes râpées
Yaourt aromatisé	Steak haché et ketchup 	Gratin d'aubergines	Emincé de poulet	Pépites de colin aux trois céréales 
Fruit de saison 	Purée	Vache qui rit 	Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes 
	Compote pommes fraises	Quatre-quarts aux pralines roses 	Crème dessert pistache	Fruit de saison

 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 CREGY LES MEAUX



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Tarte au fromage	Carottes râpées	<p style="text-align: center;">REPAS DE NOËL</p> 	Pomelos en quartier
Cordon bleu	Œuf dur	Cheeseburger 		Pavé de colin à la tomate 
Courgettes sautées et pdt sautées	Epinards à la crème	Frites		Tortis
Tomme blanche	Banane sauce chocolat 	Donuts		Carré de l'Est

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



MENU CREGY LES MEAUX



SEMAINE 01 - DU 30 DEC AU 03 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes végétariennes	Poisson meunière	<p>Bonne année</p> 	Jambon*	Hachis de poisson
Samos	Carottes au jus		Coquillettes	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Carré frais		Coulommiers	Fruit de saison
	Compote de pommes abricots		Flan vanille	
			S/P: Jambon de dinde	

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