



MENUS CREGY LES MEAUX



SEMAINE 2 - DU 15 AU 17 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes végétariennes (pc)	Concombre vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Melon vert	Ebly cocktail
	Boulettes de bœuf sauce au curry	Sauté de dinde à la crème	Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Médailon de merlu beurre blanc
	Pommes noisettes	Gratin dauphinois		Gratin d'épinards
Emmental	Vache qui rit		Mousse au chocolat	
Compote pommes		Fruit de saison		Gâteau basque

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

INFORMATIONS:

Ebly cocktail : ebly, tomates, crevettes, aneht, vinaigrette

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur (mayonnaise en dosette)		Pastèque 🍉		Salade surimi 🏠
Saucisses de Strasbourg*	Rissolette de veau	Rôti de veau au thym	Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc) 🏠	Filet de colin poêlé au beurre 🐟
Coquillettes	Purée	Pommes de terre aux épices	Yaourt au sucre de canne	Gratin de courgettes 😊
	Petit suisse aux fruits	Emmental 4B		Carré frais 4B
Compote pommes fraises	Croisillon aux pommes		Muffin au chocolat	
				
S/P : Saucisses 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:

Salade surimi : pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise







S/P Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc

MENUS CREGY LES MEAUX

SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Tomates vinaigrette 			
Boulettes de poulet façon kefta	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)	Rôti de dinde et ketchup	Mixed grill *	Omelette
Haricots beurre		Riz	Taboulé  	Pommes rostis
		Rondelé au sel de Guérande	Yaourt à boire	Kiri
				
Gaufre liégeoise	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Cookies	Compote de pommes (stock)
				
			S/P : Mixed grill sans porc	

-  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:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

S/P : Sans Porc

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

* Plat contenant du porc



MENUS CREGY LES MEAUX



SEMAINE 26 - DU 24 AU 26 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Concombres à la crème	Salade du pêcheur	Melon charentais	Filet de poulet rôti
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc)	Cordon bleu	Raviolis ricotta épinards (pc)	Ratatouille et pommes de terre
Beignets de brocolis		Salade de pâtes au pesto		
Yaourt à la vanille			Cantafrais	Mimolette
	Galette bretonne	Donuts		Fruits de saison

Plat Fait Maison	Produit Issu 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 du pêcheur : pommes de terre, moules, crevettes, mayonnaise
Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc

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











- * Plat contenant du porc



MENUS CREGY LES MEAUX



SEMAINE 22 - DU 16 JUIN 2024 AU 22 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza		Pastèque		
Œufs durs  	Rôti de dinde	Beignets de calamars et sauce tartare 	Sauté de poulet sauce suprême 	Melon 
Epinards à la crème 	Coquillettes	Printanière de légumes	Riz safrané	Jambon * Salade surprise
	Kiri		Fromage ovale	Beignet au chocolat
Marbré au chocolat	Fruit de saison	Far breton aux pommes 	Compote de pommes 	
				S/P : Jambon de dinde

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

INFORMATIONS:

Sauce suprême : sauce blanche
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