

Menus du 09 mars au 08 mai 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA VILLE DE CREIL



PRODUIT BIO
PRODUIT LABELLISE
PAIN ANTI GASPI

Jeu d'Irlandais le 19 mars

Fêtons Pâques le 9 avril

lundi 09 mars	lundi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE	SALADE DE BLE MIMOLETTE VINAIGRETTE	POTAGE DUBARRY (CHOU FLEUR)	CAROTTES RÂPÉES BIO REGIONALES VINAIGRETTE CIBOULETTE
FILET DE LIMANDE MSC SAUCE AU CURRY	TORTILLES DE POMMES DE TERRE EMMENTAL BIO	PILLED PORK (saucis de porc) / FILET DE LIEU NOIR MSC SAUCE AUX OIGNONS	BOLOGNAISE VEGETARIENNE	EMINCE DE CUISSE DE POULET / FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE CREMIE
SEMOULE BIO	CAMEMBERT BIO	PETITS POIS CEZ	MACARONIS BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES/FRITES
VACHE PICON	CREME DESSERT VANILLE	TOMME NOIRE IQP	FRUIT DE SAISON	VERRE DE LAIT BIO
FRUIT DE SAISON BIO		BEIGNET AU CHOCOLAT		GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF

Jeu d'Irlandais

lundi 15 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
FRIAND AU FROMAGE	TABOULE D'HIVER (SEMOULE BIO)	RADIS ROSES ET BEURRE	SALADE VERTE VINAIGRETTE CAESAR	FUSILLIS BIO ET MIMOLETTE VINAIGRETTE PERSILLEE
CHILI SIN CARNE	FILET DE POISSON MSC MEUNIERE/CITRON	AGUILLETTES DE POULET/ PAVE DE MERLU MSC SAUCE MILANAISE	LE COODLE (RAGOUT DE SAUCISSE - P.DE TERRE, OIGNONS/ RAGOUT AVEC SAUCISSE VEGETALE	GALETTE VEGETARIENNE/ KETCHUP
RIZ BIO	CAROTTES CEZ	PEINNE BIO	CREME ANGLAISE	GRATIN DE CHOU FLEUR CEZ
YAOURT SUCRE REGIONAL	EDAM BIO	PONT L'EVÊQUE AOP	CAROTTE CAKE DU CHEF	SUISSE SUCRE
BISCUIT	CREME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE FRAICHE POMME BIO RHUBARBE		FRUIT DE SAISON BIO

lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES BIO REGIONALES VINAIGRETTE AU ZERES	POTAGE DE LEGUMES	TABOULE DE LENTILLES CORAIL BIO VINAIGRETTE	SAUCISSON 'A L'AIL' OEUF DUR MAYONNAISE
HAUT DE CUISSE DE POULET / FILET DE HOKI MSC SAUCE NORMANDE	JAMBON BLANC' ISSU DE PORC LABEL ROUGE / POISSON PANE	NUGGETS DE POISSON	OMELETTE DU CHEF MEA AU FROMAGE	FILET DE LIEU NOIR MSC TOMATE AU FOUR
PETITS POIS CEZ	COQUILLETES BIO	BROCCOLIS	POMMES DE TERRE RISSOLEES/ KETCHUP	BLE PILAF
MIMOLETTE BIO	EMMENTAL BIO RÂPE	SAINTE NECTAIRE AOP	YAOURT AROMATISE	PETIT MOULE NATURE
FRUIT DE SAISON VER	FLAN VANILLE MAPPE CARAMEL	DONUTS	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE FRAICHE POMME BIO FRAISE

lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE A LA FRAIMBOISE	NEM	CELERI RÂPE VINAIGRETTE FAÇON REMOULADE	TARTE DU CHEF A LA MIMOLETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE A THUILE D'OLIVE
PAELLA VEGETARIENNE AU RIZ BIO	BOULETTES VEGETARIENNES SAUCE TOMATE	EMINCE DE CUISSE DE POULET / PAVE DE MERLU MSC FAÇON COURCOUS	ROTI DE PORC' ISSU DE PORC LABEL ROUGE PANE A L'ANETH	FILET DE SAUMON MSC SAUCE A L'ANETH
GOUDA BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	SEMOULE BIO	POTATOES	FUSILLIS BIO
GAUFRE SAUCE CHOCOLAT DU CHEF	CAMEMBERT BIO	TOMME BLANCHE	SUISSE FRUITE	CREME DESSERT CHOCOLAT
	YAOURT AROMATISE REGIONAL	COMPOTE INDIVIDUELLE	FRUIT DE SAISON BIO	BISCUIT

Jeu d'Irlandais Paquets 1

lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
	RADIS ROSES ET BEURRE	BROCCOLIS VINAIGRETTE	OEUF DUR MIMOSA	ROSETTE' LABEL ROUGE THON MAYONNAISE
	SAUCISSE DE PORC' CEZ/ ROULE VEGETALE KETCHUP	GALETTE VEGETARIENNE DU CHEF AUX LENTILLES	AGUILLETTES DE POULET FR/ FILET DE SAUMON SAUCE BERCY	FILET DE POISSON PANE MSC SAUCE TARTARE
	COQUILLETES BIO	BLE AUX PETITS LEGUMES	RIZ BIO FAÇON RISOTTO AUX ASPERGES ET PARMESAN	FRITES
	FROMAGE BLANC SUCRE	EDAM BIO	VACHE QUI RIT BIO	CAMEMBERT BIO
	FRUIT DE SAISON BIO	CREME DESSERT PRALINE	TIRAMISU DE PAQUES	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
CREPE AU FROMAGE	MELANGE DE CAROTTES ET CHOU RÂPE SAUCE CURRY	SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	CELERI RÂPE VINAIGRETTE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	
EMINCE DE CUISSE DE POULET/ FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE PROVENÇALE	CARBONARA VEGETARIENNE	PAUPIETTE DE VEAU/ ROULE VEGETALE SAUCE MOUTARDE	BEIGNET DE CALAMARS A LA ROMANE SAUCE BARBECUE	FERIE
BROCCOLIS PERSILLES	MACARONIS BIO	PUREE POMMES DE TERRE CAROTTE	SEMOULE BIO	
SAINT MORET BIO	CREME DESSERT VANILLE REGIONALE BIO	CAMEMBERT BIO	VERRE DE LAIT BIO	
FRUIT DE SAISON BIO	BISCUIT	COMPOTE INDIVIDUELLE	GATEAU AUX PRALINES DU CHEF	

lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE A L'ORANGE	TABOULE (SEMOULE BIO) ESTIVAL	CONCOMBRE VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE A TAIL	
BLOGNAISE DE LENTILLES BIO	AGUILLETTES DE POULET/ PAVE DE MERLU MSC SAUCE AU JUS	FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE ESTRAGON	HACHIS PARMENTIER DE BOEUF HACHIS VEGETARIEN	FERIE
FUSILLIS BIO	FRITES	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	EDAM BIO	
COULOMMIERS	YAOURT AROMATISE	BUCHETTE DE LAIT MELANGE	FRUIT DE SAISON BIO	
LEIGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON VER	FLAN PA TISSIER DU CHEF		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements