

Menus du 11 mai au 03 juillet 2026

RESTAURANT SCOLAIRE VILLE DE CREIL



PRODUIT BIO

PRODUIT LABELLISE

PAIN ANTI GASPI



Hot dog party le 12 mai



Voyage au Mexique le 12 juin

Mardi, hotdog party

lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	TOMATE MOZZARELLA vinaigrette à l'huile d'olive		
FILET DE POISSON PANE MSC SAUCE TARTARE	SAUCISSE* DE STRASBOURG/ ROULE VEGETALE	OMELETTE DU CHEF MEA AU FROMAGE		
TORTIS BIO	PAIN HOT DOG - POMMES DE TERRE CUBES RISSOLEES SAUCE KETCHUP	CAROTTES CE2/ BOULGOUR BIO	FERIE	FERMETURE EXCEPTIONNELLE
SAINT MORET BIO	CHEDDAR RAPE	YAOURT NATURE SUCRE REGIONAL		
FRUIT DE SAISON	YAOURT A BOIRE A LA FRAISE	BISCUIT		

lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
NEM AUX LEGUMES	TOMATES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	CONCOMBRES VINAIGRETTE FROMAGE BLANC CIBOULETTE	MELANGE DE FUSILLIS BIO ET TOMATE VINAIGRETTE AU BASILIC	SAUCISSON*A L'AIL/ OEUF DUR MAYONNAISE
LENTILLES BIO A L'INDIENNE	ROTI DE PORC* ISSU DE PORC LABEL ROUGE SAUCE AU THYM/ GALETTE VEGETARIENNE	EMINCE DE CUISSE DE POULET/ FILET DE COLIN MSC SAUCE PAPRIKA	BOULETTES VEGETARIENNES SAUCE ECHALOTE	POISSON BLANC MEUNIERE MSC / CITRON
RIZ BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE	COEUR DE BLE	PETITS POIS CE2	RATATOUILLE
COULOMMIERS	VACHE QUI RIT BIO	TOMME NOIRE IGP	YAOURT AROMATISE	LAIT BIO
CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON VER	COMPOTE FRAICHE POMME BIO RHUBARBE	FRUIT DE SAISON BIO	CAKE DU CHEF A LA FRAMBOISE

lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
	RADIS ROSES ET BEURRE	SALADE DE POMMES DE TERRE OIGNONS ET CORNICHONS VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	PIZZA AU FROMAGE
FERIE	PILONS DE POULET/ ROULEE VEGETALE FAÇON COUSCOUS	BEIGNET DE CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE	PASTASOTTO AUX COURGETTES FROMAGE AIL ET FINES HERBES (PATES BIO)	MORCEAUX DE COLIN D'ALASKA MSC AU FOUR
	SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO TOMATES		BROCOLIS
	SAINT PAULIN	SUISSE SUCRE	VACHE PICON	CAMEMBERT BIO
	CREME DESSERT CARAMEL	FRAISES + SUCRE	COMPOTE FRAICHE POMME BIO ABRICOT	FRUIT DE SAISON

lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	TOMATE VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE	CAROTTES RAPPES BIO REGIONALES VINAIGRETTE FRAMBOISE	CAKE AU CHEDDAR DU CHEF	CONCOMBRES VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC
PILONS DE POULET/ POISSON BLANC SAUCE BARBECUE	OMELETTE DU CHEF MEA	FILET DE LIEU NOIR MSC SAUCE AUX HERBES DE PROVENCES	BOULETTES AU BOEUF/ BOULETTES VEGETARIENNES SAUCE TOMATE	OEUF DUR MAYONNAISE
BOULGOUR BIO	POTATOES	RATATOUILLE/ SEMOULE BIO	RIZ BIO	FUSILLIS BIO MAÏS VINAIGRETTE
SAINT MORET BIO	MIMOLETTE BIO	PETIT MOULE NATURE	BUCHETTE DE LAIT	YAOURT A BOIRE
FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE REGIONALE (LAIT HVE)	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE	BEIGNET CHOCOLAT

Vendredi, voyage au Mexique !

lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'ESTRAGON	MELON	MELANGE DE COQUILLETES BIO ET TOMATE vinaigrette au basilic	TARTINADE DE THON/ TOAST	GUACAMOLE AU FROMAGE BLANC/ CHIPS TORTILLAS
CAROTTES CE2 ET POIS CHICHE A L'ORIENTALE	AIGUILLETES DE POULET/ NUGGETS VEGETARIENS SAUCE BASQUAISE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU ROMARIN	POISSON PANE MSC/ KETCHUP	CHILI CON CARNE / CHILI SIN CARNE
SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE RISSOLEES	PETITS POIS CE2	MELANGE DE COURGETTES ET BLE A LA TOMATE	RIZ BIO
SUISSES FRUITES X2	EMMENTAL BIO	PONT L'EVEQUE AOP	CAMEMBERT BIO	CARRE FRAIS
BISCUIT	GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON VER	CHURROS/ SUCRE

lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
CAROTTES RAPEES BIO REGIONALES vinaigrette à la coriandre	TABOULE ESTIVAL (SEMOULE BIO)	MELON	CONCOMBRES VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC	TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE
SAUCISSE VEGETALE	EMINCE DE CUISSE DE POULET/ FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME	TORTILLAS DE POMMES DE TERRE	BOLOGNAISE DE LENTILLES SAUCE ARRABIATA	POISSON FRAIS SAUCE CURRY DOUX
RIZ BIO	PUREE DE COURGETTE		FUSILLIS BIO	SEMOULE BIO
BRIE	SAINT PAULIN	MIMOLETTE BIO	PETIT MOULE	YAOURT NATURE SUCRE
LIEGEOIS VANILLE	FRAISES (sucre des churros)	COMPOTE FRAICHE POMME BIO CERISE	CHOUX PATISSIER	COCKTAIL DE FRUITS

lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE	MELON JAUNE	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE A L'AIL	SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE	MELANGE DE COQUILLETES BIO ET MAÏS VINAIGRETTE PERSILLEE
BOLOGNAISE VEGETARIENNE	FILET DE COLIN D'ALASKA MSC SAUCE A L'ANETH	EMINCE DE CUISSE DE POULET/ FILET DE COLIN MSC SAUCE COLOMBO	DARFIN VEGETARIEN DU CHEF	SAUCISSE DE PORC* CE2/ ROULE VEGETALE
MACARONIS BIO	BROCOLIS	RIZ BIO	POMMES DE TERRE RISSOLEES	LENTILLES BIO
EMMENTAL BIO RAPE	TOMME BLANCHE	EDAM BIO	CANTADOU	FROMAGE BLANC OREO
GLACE	BEIGNET FRAMBOISE	PASTEQUE	COMPOTE FRAICHE POMME BIO FRAISE	FRUIT DE SAISON

lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
SALADE VERTE VINAIGRETTE	TABOULE ESTIVAL (SEMOULE BIO)	TOMATE MOZZARELLA A L'HUILE D'OLIVE	CONCOMBRE VINAIGRETTE CIBOULETTE	TOMATES CERISES
LASAGNES DE LEGUMES	CORDON BLEU DE DINDE FR/ PANE FROMAGER	ROTI DE PORC* ISSU DE PORC LABEL ROUGE/ ROULE VEGETALE SAUCE BARBECUE	FILET DE SAUMON MSC SAUCE NAPOLITAINE	SANDWICH THON/ OEUF MAYONNAISE
	HARICOTS VERTS BIO TOMATE	POMME VAPEUR	TORTIS BIO	CHIPS
CAMEMBERT BIO	PONT L'EVEQUE AOP	GOUDA BIO	VACHE QUI RIT BIO	COMPOTE EN GOURDE
FRUIT DE SAISON	PASTEQUE	TARTE DU CHEF AUX ABRICOTS	CREME CHOCOLAT	BISCUIT