



Menu au choix

Tél. : 03 44 07 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

Du 08 juillet au 12 juillet 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Betteraves persillées		Melon	
Plats	Sauté de boeuf EGALIM sauce niçoise Galette végétarienne épeautre provolone	Dos de colin PMD sauce oseille	Croq veggì fromage (végétarien)	Hachis parmentier Tortillas (omelette aux pommes de terre)	Aiguillettes de poulet sauce mexicaine Dos de colin meunière
Accomp.	Chou fleur EGALIM persillé	Riz	Semoule (végétarien)	Bâtonnets de carottes	Macaronis
Produits laitiers	Yaourt nature bio		Laitage au chocolat bio		Edam bio
Desserts	Fruit EGALIM	Brassé à la pulpe de fruits	Donuts au sucre (DCG)	Prunes	Tarte normande (DCG)

*Contient du porc



Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Menu au choix

Tél. : 03 44 07 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

Du 15 juillet au 19 juillet 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade mexicaine (riz bio et tomate bio)		Tomate au vinaigre balsamique		Concombre au maïs
Plats	Emincé de volaille bio sauce barbecue Pané de blé tomate mozzarella	Galette végétarienne blé fromage épinards (végétarien)	Rôti de veau sauce marengo Dos de colin pané	Cordon bleu Omelette	Dos de colin PMD à la provençale
Accomp.	Lentilles	Carottes rondelles (végétarien)	Purée	Semoule	Brocolis ciboulette
Produits laitiers		Fromage à pâte pressée bio (Babybel)		Camembert bio	
Desserts	Fruit EGALIM	Crème dessert saveur praliné	Grillé aux pommes (DCG)	Kiwi	Beignet au chocolat (DCG)

*Contient du porc



Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Menu au choix

Tél. : 03 44 07 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

Du 22 juillet au 26 juillet 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Tomates à l'huile d'olive	Radis beurre	Concombre vinaigrette	
Plats	Omelette fraîche (végétarien)	Boeuf braisé sauce piquante Pavé de poisson mariné à la provençale	Steak haché cuit à coeur sauce Roquefort Galette végétarienne boulgour légumes	Tagliatelles carbonnara* Boulettes de blé panées façon thaï	Dos de colin PMD pané
Accomp.	Chou fleur EGALIM aux fines herbes (végétarien)	Ratatouille	Semoule	Haricots verts vapeur	Carottes rondelles EGALIM
Produits laitiers	Fromage fondu (Carré Président)				Saint-Nectaire AOP
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits bio	Fruit EGALIM	Liégeois saveur chocolat bio	Pêche	Tarte aux myrtilles (DCG)

*Contient du porc



Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Menu au choix

Tél. : 03 44 07 30 80 ou 00 86

Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80

Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

Du 29 juillet au 02 août 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de pâtes et mozzarella		Salade verte et vinaigrette Pommes de terre, tomate, jambon de dinde mayonnaise	Carottes râpées bio et fromage blanc	Tomate vinaigrette (végétarien)
Plats	Crêpes aux champignons	Nuggets à l'emmental	Filet de poulet sauce basquaise Tarte mozzarella fromage blanc emmental	Pavé de colin sauce tomate aillée	Parmentier provençal (végétarien)
Accomp.	Haricots beurre	Frites au four	Riz	Courgettes	Ratatouille
Produits laitiers		Fromage fondu (Carré Président)			
Desserts	Mousse au chocolat	Fruit bio	Crème dessert saveur vanille bio	Purée de pomme-poire	Muffin aux pépites de chocolat (DCG)

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais