



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 02 décembre au 06 décembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou blanc vinaigrette	Tarte à l'oignon (végétarien)	Oeuf dur mayonnaise Salami beurre*	Saucisson à l'ail beurre* Tomate au maïs	Salade Tika Pâté forestier oignons blancs*
Plats	Sauté de boeuf sauce mironton	Pané du fromager (végétarien)	Sauté de porc au thym* Haché à l'agneau sauce aux épices	Hachis parmentier Galette végétarienne épeautre provolone	Filet de colin sauce niçoise
Accomp.	Blé	Chou fleur vapeur (végétarien)	Semoule		Pommes vapeur
Produits laitiers	Fromage fondu (Carré Président)	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Dessert lacté saveur chocolat	Camembert
Desserts	Mousse au chocolat	Kaki	Beignet à la framboise (DCG)	Pomme	Gâteau au fromage blanc et arôme fleur d'oranger

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés 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 09 décembre au 13 décembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Macédoine de légumes mayonnaise	Flan au fromage	Roulade de volaille et beurre	Oeuf dur sauce cocktail (végétarien)	Endives vinaigrette Rillettes cornichon*
Plats	Filet de colin pané	Boeuf braisé en daube Galette végétarienne blé fromage épinards	Crêpinette grillée aux herbes* Poisson pané	Nuggets de maïs ketchup (végétarien)	Omelette fraîche
Accomp.	Pennes	Riz Courgettes à la tomate	Purée	Pâtes	Boulgour à la tomate Brocolis persillés
Produits laitiers	Yaourt nature	Fromage frais (Mini cabrette)	Petit fromage blanc sucré aux fruits	Dessert lacté saveur chocolat	Coulommiers
Desserts	Clémentines	Crème dessert saveur praliné	Tarte aux pommes (DCG)	Orange	Gâteau façon napolitain

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés 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 23 décembre au 27 décembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Crêpes au fromage (DCG)	Chou rouge vinaigrette Saucisson sec beurre*		Carottes râpées au vinaigre de cidre (végétarien)	Oeuf dur sauce tartare Pâté de foie aux oignons*
Plats	Pavé de poisson mariné thym citron poivre	Sauté de boeuf sauce marengo		Farfalles à la ratatouille et au fromage (végétarien)	Filet de colin meunière
Accomp.	Pommes vapeur	Jardinière de légumes			Boulgour à la tomate
Produits laitiers	Camembert	Gouda		Fromage frais (St-Morêt)	Yaourt nature sucré
Desserts	Clémentines	Purée de pomme		Mousse au chocolat	Tarte coco-chocolat (DCG)

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais