



# 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 06 janvier au 10 janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Rillettes cornichon* Oeuf dur mayonnaise	<b>Flan au fromage (végétarien)</b>	<b>Oeuf dur mayonnaise</b> Salami beurre*	Velouté de potiron	<b>Taboulé de chou-fleur</b>
Plats	Escalope de volaille sauce Bercy Croq végétarien tomate	<b>Omelette (végétarien)</b>	Paupiette au veau sauce au thym	<b>Paëlla (viande)*</b> Cordon bleu Galette végétarienne blé fromage épinards	<b>Filet de colin sauce ciboulette</b>
Accomp.	<b>Tortis</b> Courgettes à l'ail	<b>Brocolis persillés (végétarien)</b>	<b>Brunoise de légumes</b> Blé	<b>Riz paëlla</b>	<b>Haricots beurre sautés</b>
Produits laitiers	Yaourt nature et sucre	<b>Cantal</b>	Fromage frais (Tartare ail et fines herbes)	<b>Tomme blanche</b>	<b>Dessert lacté saveur chocolat</b>
Desserts	<b>Liégeois chocolat</b>	<b>Pomme</b>	Donuts au chocolat (DCG)	<b>Poire</b>	<b>Galette des rois (DCG)</b>

\*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 13 janvier au 17 janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de pâtes et vinaigrette au pesto vert	<b>Chou rouge vinaigrette (végétarien)</b>	Velouté de tomate	Oeuf dur sauce cocktail	<b>Carottes râpées aux 3 agrumes</b>
Plats	<b>Sauté de boeuf sauce sambal</b> Filet de colin meunière	<b>Pané du fromager (végétarien)</b>	<b>Sauté de volaille sauce colombo</b> Steak haché cuit à coeur à l'échalote	<b>Couscous poulet</b> Boulettes de blé panées façon thaï	<b>Filet de colin sauce coco et citron vert</b>
Accomp.	Gratin de pommes de terre	Haricots verts sautés (végétarien)	Coudes	<b>Semoule</b>	Riz
Produits laitiers	Emmental	Petit fromage blanc sucré aux fruits	<b>Saint-Nectaire</b>	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré
Desserts	<b>Clémentines</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	Beignet aux pommes (DCG)	Kiwi	<b>Cake mandarine et cacao</b>

\*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 20 janvier au 24 janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de pommes de terre aux épices Pâté de canard cornichon*	<b>Chou blanc à l'emmental (végétarien)</b>	Endives vinaigrette Rosette beurre*	Velouté de poireaux	<b>Salade de riz au thon</b>
Plats	<b>Filet de colin mariné au thym citron poivre</b>	<b>Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux (végétarien)</b>	<b>Filet de poulet grillé</b> Boulettes au boeuf sauce provençale	<b>Cassoulet*</b> Omelette	Escalope de volaille panée à la bolognaise Filet de colin mariné huile d'olive et citron vert
Accomp.	Riz	<b>Poêlée champêtre (végétarien)</b>	<b>Epinards à la crème</b> Pommes vapeur	Pommes vapeur	Purée
Produits laitiers	<b>Tomme noire</b>	Dessert lacté saveur chocolat	Edam	Yaourt nature sucré	Coulommiers
Desserts	<b>Yaourt brassé aux fruits mixés</b>	Pomme golden	Grillé au chocolat (DCG)	Kivi	Ciafoutis aux pêches et amandes

\*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 27 janvier au 31 janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	<b>Carottes râpées aux graines de sésame</b> Saucisson sec beurre*	<b>Pizza campione</b>	Roulade de volaille et beurre	Velouté de 8 légumes	Oeuf dur sauce tartare Pâté de campagne cornichon*
Plats	Paupiette de volaille aux oignons grelots Croq végétarien tomate	<b>Filet de colin pané</b>	<b>Rôti de porc aux olives*</b> <b>Poisson pané</b>	<b>Pennes sauce tomate et lentilles vertes</b> <b>façon bolognaise (végétarien)</b>	<b>Emincé de volaille sauce colombo</b>
Accomp.	Pommes vapeur	<b>Courgettes à la tomate</b> Riz	Haricots verts		<b>Purée pommes de terre et potiron</b>
Produits laitiers	<b>Fromage frais (St-Morét)</b>	Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé	<b>Camembert</b>	<b>Petit fromage blanc sucré aux fruits</b>
Desserts	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Pomme</b>	Cookie chocolat blanc cranberries (DCG)	<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Gâteau à la poudre d'amande</b>

\*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