



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 03 juin au 07 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Radis beurre	Tomate au basilic (végétarien)	Melon	Concombre à l'estragon Rillettes cornichon*	Carottes râpées à l'huile d'olive Saucisson sec*
Plats	Sauté de boeuf en daube	Croq du fromager (végétarien)	Médailles de volaille à la cantonnaise	Chili con carne	Dos de colin à l'oseille
Accomp.	Quartiers de pommes dorées	Haricots beurre à l'ail (végétarien)	Blé	Riz aux haricots rouges et maïs	Brocolis vapeur
Produits laitiers	Fromage frais (St-Morét)	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré	Fromage frais (Petit Louis)	Fromage frais (Tartare ail et fines herbes)
Desserts	Compote de pomme-abricot allégée en sucres	Nectarine	Cookie aux pépites de chocolat (DCG)	Compote de fruits	Gâteau au fromage blanc à la fleur d'oranger

*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 10 juin au 14 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Melon (végétarien)	Tarte à l'oignon	Tomate persillée	Oeuf dur sauce tartare	Pâté de lapin cornichon*
Plats	Galette végétarienne épeautre provolone (végétarien)	Pavé de poisson mariné à la provençale	Rosbeef froid sauce mayonnaise	Couscous poulet	Boeuf braisé aux olives
Accomp.	Epinards à la crème (végétarien)	Purée pommes de terre et carottes	Salade de pommes de terre froide à l'échalote	Semoule	Coquillettes
Produits laitiers	Fromage fondu (Vache qui rit)	Camembert	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Bombel
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Pomme	Beignet aux pommes (DCG)	Prunes	Clafoutis poire et sirop d'érable

*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 17 juin au 21 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Radis beurre Rillettes cornichon*	 Pizza au fromage (végétarien)	Salade verte à l'emmental	Carottes râpées au vinaigre balsamique	Pâté forestier oignons blancs*
Plats	Paupiette à la dinde sauce poulette	Petits panés de blé (végétarien)	Longe de porc sauce andalouse* Poisson pané	Spaghettis bolognaise	Dos de colin sauce aurore
Accomp.	Blé	Poêlée de légumes (végétarien)	Riz		Petits pois à l'étuvée
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Edam	Petit suisse nature	Saint-Paulin	Petit suisse aux fruits
Desserts	Nectarine	Liégeois chocolat	Tarte normande (DCG)	Pêche plate	Tarte flan pâtissier (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 24 juin au 28 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Oeuf dur mayonnaise	Cervelas vinaigrette*	Tomate vinaigrette	Salade de perles, tomates, concombres et mozzarella (végétarien)	Melon
Plats	Boeuf braisé sauce forestière	Dos de colin pané	Jambon blanc* Steak haché cuit à coeur	Omelette fraîche (végétarien)	Cheeseburger
Accomp.	Farfalles	Haricots verts vapeur	Macédoine de légumes mayonnaise froide	Julienne de légumes (végétarien)	Pommes américaines
Produits laitiers	Camembert	Saint-Nectaire	Yaourt sucré	Laitage au chocolat	Emmental en Stick
Desserts	Liégeois saveur vanille	Brassé à la pulpe de fruits	Banane	Pomme	Clafoutis aux abricots

*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