



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 30 septembre au 04 octobre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Demi pomelos sucré	Concombres persillés (végétarien)	Tomate au maïs	Carottes râpées ciboulette	Taboulé Rillettes cornichon*
Plats	Mijoté de boeuf carottes	Omelette (végétarien)	Escalope de poulet sauce savoyarde	Potée aux lentilles* Cordon bleu	Filet de colin sauce armoricaine
Accomp.	Brunoise de légumes	Ratatouille (végétarien)	Pommes rondes aux herbes	Petits pois à l'étuvée	Brocolis béchamel
Produits laitiers	Petit fromage blanc nature et sucre	Camembert	Petit fromage blanc sucré aux fruits	Gouda	Yaourt aromatisé
Desserts	Pomme	Purée de pomme-fraise	Tarte normande (DCG)	Kiwi	Chou au chocolat

*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 07 octobre au 11 octobre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves aux noix (végétarien)	Tomate à l'estragon Saucisson à l'ail beurre*	Concombre vinaigrette	Endives mozzarella	Carottes râpées vinaigrette au citron
Plats	Bouchées au camembert (végétarien)	Filet de colin sauce dugléré	Steak haché cuit à coeur	Tagliatelles façon carbonara* Poisson pané	Boeuf braisé aux oignons
Accomp.	Haricots beurre sautés (végétarien)	Epinards à la crème Riz	Purée	Pâtes	Pommes vapeur
Produits laitiers	Milanette	Cantal	Yaourt nature	Fromage frais (Chanteneige)	Yaourt nature
Desserts	Crème dessert chocolat	Poire	Donuts (DCG)	Purée de pomme-banane	Ciafoutis poire pépites de chocolat

*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 21 octobre au 25 octobre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Céleri rémoulade	Salade de riz au thon	Chou blanc sauce fromagère	Carottes râpées au vinaigre de cidre	Tomate aux fines herbes
Plats	Boeuf braisé à la napolitaine	Emincé de poulet à la tunisienne	Rôti de dinde sauce aux herbes Steak haché cuit à coeur sauce poivre	Parmentier végétarien aux lentilles vertes et patates douces (végétarien)	Filet de colin sauce citron
Accomp.	Tortis	Semoule	Julienne de légumes		Riz
Produits laitiers	Emmental	Yaourt aromatisé	Cantal	Tomme blanche	Petit fromage blanc nature et sucre
Desserts	Clémentines	Kivi	Tarte pomme-rhubarbe (DCG)	Crème dessert saveur vanille	Gâteau basque (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



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 28 octobre au 01 novembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade coleslaw	Radis beurre Saucisson à l'ail cornichon*	Tomate au vinaigre balsamique	Taboulé (végétarien)	
Plats	Sauté de boeuf sauce apollon	Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert	Sauté de porc au caramel* Haché à l'agneau sauce lyonnaise	Galette végétarienne blé fromage épinards (végétarien)	
Accomp.	Pennes	Blé	Purée	Pommes rissolées (végétarien)	
Produits laitiers	Tomme noire	Fromage frais (St-Morêt)	Petit fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé	
Desserts	Flan nappé caramel	Purée de pomme-poire	Pomme	Clémentines	

*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