



# 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 septembre au 06 septembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade Tika Pâté de canard cornichon*	Tarte à l'oignon chèvre et miel (végétarien)	Carottes râpées persillées	Cervelas vinaigrette*	Melon
Plats	Dos de colin d'Alaska pané	Galette végétarienne épeautre provolone (végétarien)	Paupiette au veau sauce aux olives	Spaghettis bolognaise	Boulettes à l'agneau sauce tunisienne
Accomp.	Haricots verts vinaigrette froid	Brocolis ciboulette (végétarien)	Epinards à la crème Blé		Purée
Produits laitiers	Camembert	Yaourt sucré	Cantal	Fromage frais (Petit Louis)	Yaourt nature
Desserts	Liégeois chocolat	Kiwi	Tarte flan pâtissier (DCG)	Nectarine	Chou à la crème saveur vanille

\*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



# 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 septembre au 13 septembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Pâté de campagne cornichon*	Melon	Taboulé	Tomate au maïs (végétarien)	Carottes râpées ciboulette Saucisson sec beurre*
Plats	Escalope de volaille aux oignons grelots	Dos de colin meunière	Jambon blanc* Croq du fromager	Omelette fraîche (végétarien)	Cordon bleu
Accomp.	Poêlée paysanne	Pommes vapeur	Salade de tortis vinaigrette froide	Petits pois à l'étuvée (végétarien)	Boulgour à la tomate Chou-fleur vapeur
Produits laitiers	Petit suisse sucré	Tomme noire	Bleu douceur	Yaourt aromatisé	Laitage saveur vanille
Desserts	Pomme rouge	Nectarine	Grillé aux pommes (DCG)	Kiwi	Clafoutis aux pêches et amandes

\*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



# 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 16 septembre au 20 septembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Melon	Cervelas vinaigrette* Oeuf dur mayonnaise	Tomate vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise (végétarien)	Concombre façon tzaziki Pâté de lapin cornichon*
Plats	Sauté de boeuf sauce mironton	Rôti de dinde froid sauce tartare	Steak haché cuit à coeur	Pané de blé tomate mozzarella (végétarien)	Pavé de poisson mariné thym citron poivre
Accomp.	Blé Brocolis vapeur	Salade de pâtes au vinaigre balsamique froide	Purée pommes de terre et potiron	Haricots verts persillés (végétarien)	Coquillettes
Produits laitiers	Fromage frais (St-Morêt)	Yaourt sucré	Petit suisse sucré	Camembert	Petit suisse nature
Desserts	Purée de pomme-fraise	Pêche	Cookie chocolat blanc cranberries (DCG)	Flan nappé caramel	Tarte au 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



# 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 septembre au 27 septembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Radis beurre (végétarien)	Pizza au fromage	Céleri rémoulade Salami beurre*	Tomates à l'huile d'olive	<b>Carottes râpées à l'orange</b> Pâté forestier oignons blancs*
Plats	Croq veggi tomate (végétarien)	Dos de colin d'Alaska pané	<b>Filet de volaille sauce catalane</b> Saucisse fumée*	<b>Paëlla*</b> Escalope viennoise	Steak haché cuit à coeur
Accomp.	Haricots beurre persillés (végétarien)	Petits pois à l'étuvée	Haricots verts	Riz paëlla	Farfalles
Produits laitiers	Laitage au chocolat	Camembert	Petit suisse nature	Bûchette mi-chèvre	Petit suisse aux fruits
Desserts	Pomme golden	Mousse au chocolat	Gâteau basque (DCG)	Purée de pommes-ananas	Nectarine

\*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