



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 08 janvier au 12 janvier 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves vinaigrette			Endives à l'emmental	
Plats	Escalope de volaille sauce Bercy Beignets du fromager	Omelette bio (végétarien)	Paupiette de veau sauce au thym	Choucroute garnie* Galette végétarienne	Blanquette de poisson sauce ciboulette
Accomp.	Tortis	Brocolis EGALIM persillés (végétarien)	Blé à l'indienne	Purée	Haricots verts EGALIM
Produits laitiers		Saint-Nectaire AOP	Tomme blanche		Emmental bio
Desserts	Crème dessert saveur chocolat bio	Compote de pomme-poire	Kaki	Fromage blanc saveur vanille	Galette des rois

*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 15 janvier au 19 janvier 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Feuilleté du jardinier Saucisson à l'ail EGALIM*	Salade de lentilles à la Martine*	Tartare de courgettes aux agrumes	
Plats	Pané du fromager (végétarien)	Dos de colin PRODUIT DE LA MER DURABLE sauce pesto rosso	Steak haché cuit à coeur ketchup	Couscous boulettes Boulettes de blé panées façon thaï	Nuggets de maïs ketchup
Accomp.	Gratin de pommes de terre (végétarien)	Haricots beurre EGALIM sautés	Poêlée crétoise	Semoule	Pommes américaines
Produits laitiers	Emmental	Yaourt aromatisé			Petit suisse aux fruits bio
Desserts	Compote pomme-fraise		Flan pâtissier	Kiwi	Brownie

*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 22 janvier au 26 janvier 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				Salade de tortis 3 couleurs	Concombre façon tzaziki
Plats	Sauté de boeuf bio sauce mironton Dos de colin meunière	Steak végétal blé fromage épinards (végétarien)	Boulettes de boeuf sauce provençale	Cassoulet Toulousain* Omelette	Pavé de colin PRODUIT DE LA MER DURABLE à la Napolitaine
Accomp.	Chou fleur EGALIM vapeur	Poêlée champêtre (végétarien)	Purée	Pâtes	Riz
Produits laitiers	Petit suisse sucré	Mini cabrette	Yaourt sucré		
Desserts	Orange	Liégeois saveur chocolat bio	Fruit EGALIM	Compote de pomme	Clafoutis aux framboises

*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 29 janvier au 02 février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Pizza campione	Betteraves aux fines herbes		
Plats	Paupiette de dinde aux oignons grelots Croq veggi tomate	Poisson pané pêche PRODUIT DE LA MER DURABLE	Cordon bleu	Spaghettis bolognaise Tortillas (omelette aux pommes de terre)	Croquettes épinards (végétarien)
Accomp.	Semoule	Epinards EGALIM à la crème	Pommes vapeur	Pâtes	Purée de pommes de terre et potiron (végétarien)
Produits laitiers	Cantal AOP			Laitage saveur vanille	Yaourt aromatisé bio
Desserts	Clémentines	Compote de pomme-framboise	Cookie chocolat blanc cranberries	Orange	Crêpe au sucre

*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