



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 mai au 10 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves assaisonnées	Tomate au basilic			
Plats	Raviolis de boeuf à l'italienne Raviolis aux 6 légumes	Emincé de volaille sauce poulette Pavé de poisson PMD mariné à la provençale			
Accomp.		Purée			
Produits laitiers					
Desserts	Purée de pomme	Pomme			

*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 13 mai au 17 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Quiche camembert pommes (végétarien)	Concombre à la menthe et aux raisins		
Plats	Sauté de boeuf sauce marengo Boulettes de blé panées façon thaï	Galette végétarienne épeautre provolone (végétarien)	Tranchettes de poulet sauce caramel Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert	Cassoulet Toulousain* Beignets de calamars ketchup	Dos de colin PMD sauce nantua
Accomp.	Farfalles	Poêlée champêtre (végétarien)	Pommes vapeur	Haricots verts EGALIM	Carottes rondelles EGALIM
Produits laitiers	Camembert			Tomme grise bio	Emmental en Stick
Desserts	Mousse au chocolat bio	Fruit bio	Donuts (DCG)	Orange	Beignet à la framboise (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 20 mai au 24 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Demi pomelos sucré Feuilleté hot dog	Oeuf dur bio et sauce béarnaise	Salade de riz l'espagnole (riz bio et tomate bio – végétarien)	Duo de tomates et concombre au thon
Plats		Saucisse fumée* Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux	Emincé de poulet sauce colombo Tortillas (omelette aux pommes de terre)	Pané de fromager bio (végétarien)	Dos de colin PMD aux épices
Accomp.		Blé EGALIM	Macaronis	Brocolis bio et ciboulette (végétarien)	Purée de pommes de terre et patate douce
Produits laitiers					
Desserts		Purée de pomme-poire bio	Banane	Fruit EGALIM	Clafoutis ananas coco

*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 27 mai au 31 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Carottes râpées bio et vinaigrette au citron (végétarien)	Melon	Taboulé aux raisins (semoule bio) Rosette beurre*		
Plats	Lasagnes de légumes mozzarella basilic bio (végétarien)	Rôti de dinde froid cornichon Nuggets de maïs	Omelette	Brandade de poisson Cordon bleu	Sauté de boeuf sauce barbecue Dos de colin doré au beurre
Accomp.		Macédoine de légumes mayonnaise froide	Riz	Chou fleur EGALIM et ciboulette	Pennes
Produits laitiers				Fromage fondu (Délice d'emmental)	Yaourt aromatisé
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits bio	Liégeois saveur chocolat bio	Gâteau basque (DCG)	Pomme rouge	Gâteau fromage blanc et jus de citron

*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