



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 01 avril au 05 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Chou rouge vinaigrette	Rosette beurre* Oeuf dur mayonnaise	Endives aux noix (végétarien)	Carottes râpées aux agrumes
Plats		Crépinette grillée aux herbes* Nuggets de maïs	Aiguillettes de volaille sauce normande	Bouchées au camembert (végétarien)	Boulettes à l'agneau sauce curry Dos de colin à l'oseille
Accomp.		Coquillettes	Purée pommes de terre et potiron	Haricots verts vapeur (végétarien)	Pommes paillassons
Produits laitiers		Fromage frais fondu (Kiri)	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits	Emmental en Stick
Desserts		Crème dessert saveur vanille	Kiwi	Pomme	 Chou au chocolat

*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 08 avril au 12 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Taboulé au poulet	Flan aux oignons (végétarien)	Concombre à la menthe et aux raisins	Carottes râpées au sirop d'érable Rillettes cornichon*	Chou blanc sauce dijonnaise
Plats	Sauté de boeuf sauce mironton	Croquettes épinards (végétarien)	Bouchées de poisson pané Steak haché cuit à coeur	Couscous poulet Omelette fraîche	Pavé de poisson mariné thym citron poivre
Accomp.	Poêlée de légumes aux champignons	Riz	Blé	Semoule	Ratatouille
Produits laitiers	Cantal	Yaourt aromatisé	Emmental	Yaourt sucré	Camembert
Desserts	Mousse au chocolat	Pomme	Flan pâtissier (DCG)	Poire	Beignet au chocolat (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 15 avril au 19 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Oeuf dur mayonnaise (végétarien)	Pizza au fromage	Roulade aux olives* Oeuf dur mayonnaise	Macédoine de légumes mayonnaise	Pommes de terre à l'irlandaise
Plats	Croq pané blé tomate (végétarien)	Paupiette à la dinde et aux pruneaux	Aiguillettes de volaille sauce poulette	Choucroute garnie* Escalope bolognaise Aiguillettes de blé tomate et piment d'Espelette	Poisson pané Jambon blanc*
Accomp.	Petits pois à l'étuvée (végétarien)	Purée de pommes de terre et panais	Pennes		Riz Haricots verts persillés
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Fromage frais (Mini cabrette)	Petit suisse sucré	Yaourt sucré	Edam
Desserts	Pomme	Crème dessert saveur caramel	Tarte au chocolat (DCG)	Orange	Clafoutis pommes cannelle

*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 avril au 26 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Céleri rémoulade	Tartare de courgettes (végétarien)	Carottes râpées aux fruits secs	Tomates à l'huile d'olive	Concombre au basilic Pâté forestier oignons blancs*
Plats	Cervelas Obernois*	Tortillas (omelette aux pommes de terre – végétarien)	Crêpinette grillée* Dos de colin meunière	Cordon bleu	Dos de colin sauce ciboulette
Accomp.	Pommes vapeur Epinards à la crème	Farfalles Brocolis béchamel (végétarien)	Ratatouille	Haricots beurre ciboulette	Riz
Produits laitiers	Fromage frais (St-Morêt)	Tomme blanche	Petit suisse nature	Laitage saveur vanille	Petit suisse aux fruits
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Liégeois chocolat	Gâteau basque (DCG)	Kivi	Tarte normande (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