

Nom .....

# Menu au choix

## S18-Menu Scolaire 5 jours - Du 01 mai au 05 mai 2023 - Vacances Scolaires Zone C - Retour des commandes souhaité au 24/03/23

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées</b>	MENU FÊTE DU TRAVAIL	Taboulé aux raisins	Tomate au vinaigre balsamique	Concombres persillés	Carottes râpées à l'huile d'olive
<b>Plats</b>		Aiguillettes de blé tomate et fromage de chèvre	Sauté de boeuf au cidre	Hachis parmentier	Dos de colin à l'aneth
<b>Accomp.</b>		Haricots verts vapeur	Semoule		Petit pois à l'étuvée
<i>Consulter nos produits à la carte</i>					
<b>Produits laitiers</b>		Laitage saveur vanille	<i>gouda</i>	Emmental	Edam
<b>Desserts</b>		Kiwi	Cookie aux pépites de chocolat	Crème dessert praliné	Tarte normande

\*Contient du porc

\ Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

Recettes contenant des produits Bio ou Labelisés Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais

Nom .....

# Menu au choix



Tel : 03 44 07 30 80 ou 00 86  
 Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80  
 Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

## S19-Menu Scolaire 5 jours - Du 08 mai au 12 mai 2023 - Retour des commandes souhaité au 24/03/23

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
<b>Entrées</b>	MENU FÊTE DE LA VICTOIRE	Betteraves aux fines herbes	Oeuf dur sauce béarnaise	Carottes râpées aux pignons de pin	MENU CRETOIS Salade tomate, concombre, fromage de brebis
<b>Plats</b>		Paupiette de volaille à l'indienne	Rôti de dinde sauce poulettes	Spaghettis façon bolognaise végétarienne	Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert
<b>Accomp.</b>		Blé aux petits légumes	Bâtonnets de carottes		Poêlée crétoise
<b>Produits laitiers</b>		Tomme blanche	Laitage saveur vanille	Petit Louis	Mini cabrette
<b>Desserts</b>		Brassé à la pulpe de fruits	gâteau chocolat	Compote de pomme-abricot	Clatouris pomme noix miel

Consulter nos produits à la carte

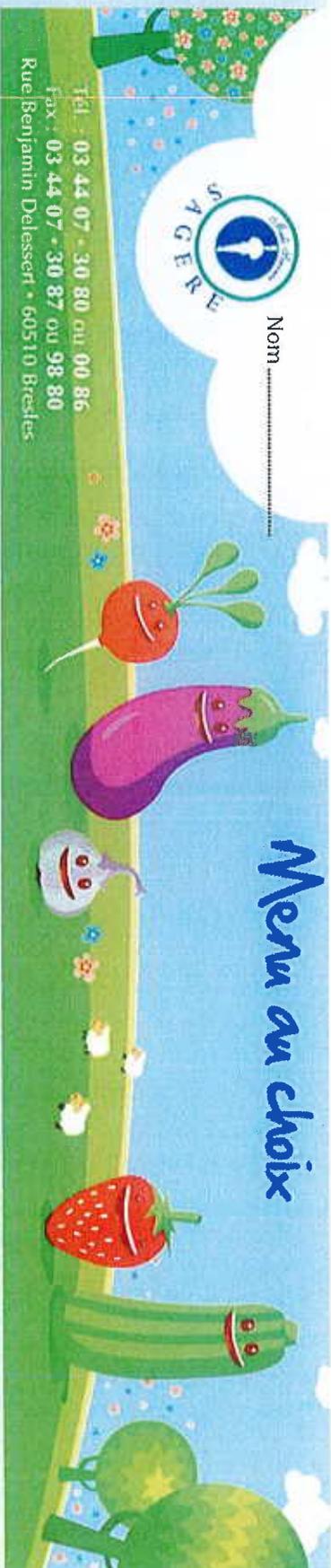
\*Contient du porc

\ Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

Recettes contenant des produits Bio ou Labelisés Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



# Menu au choix

Nom .....

## S20-Menu Scolaire 5 jours - Du 15 mai au 19 mai 2023 - Retour des commandes souhaité au 24/03/23

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées</b>	Salade bollywood	Tomate au basilic	Carottes râpées au vinaigre balsamique	MENU DE L'ASCENSION	
<b>Plats</b>	Boeuf braisé aux carottes	Escalope de volaille sauce vanille coco	Jambon blanc*		
<b>Accomp.</b>	Macaronis	Boullgour à la tomate	Purée		
<i>Consulter nos produits à la carte</i>					
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt aromatisé	Camembert	Gouda		
<b>Desserts</b>	Pomme	Mousse au chocolat	Banane		

\*Contient du porc

\ Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

Recettes contenant des produits Bio ou  
l'athellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



# Menu au choix

Tel : 03 44 07 - 30 80 ou 00 86  
 Fax : 03 44 07 - 30 87 ou 98 80  
 Rue Benjamin Delessert • 60510 Bresles

## S21-Menu Scolaire 5 jours - Du 22 mai au 26 mai 2023 - Retour des commandes souhaité au 24/03/23

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jaudi	Vendredi
<b>Entrées</b>	Melon	\ Flan courgette chèvre	Salade de pommes de terre à la graine de moutarde*	Oeuf dur sauce cocktail	Céleri rémoulade
<b>Plats</b>	Sauté de boeuf sauce mironton	Galette végétarienne blé fromage épinards	Boulettes de boeuf sauce italienne	Cordon bleu	Dos de colin à la niçoise
<b>Accomp.</b>	Pommes rissolées	Poêlée primeur	Epinards à la crème	Ratatouille	Pennes
<i>Consulter nos produits à la carte</i>					
<b>Produits laitiers</b>	Milanette	Laitage saveur vanille	Camembert	Saint-Paulin	Yaourt sucré
<b>Desserts</b>	Brassé à la pulpe de fruits	Pomme	Gillé au chocolat	Poire	Tarte pomme-rhubarbe

\*Contient du porc

\ Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais

Recettes contenant des produits Bio ou  
 Labellisés: Nouvelle recette