



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