



Nom

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

2024-S23-Menu Scolaire 5 jours - Du 03 juin au 07 juin 2024 - Retour des commandes souhaité au 19/04/24

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> Paté de campagne cornichon* 	<ul style="list-style-type: none"> Flan poulet poireaux 	<ul style="list-style-type: none"> Melon 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre à l'estragon 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson sec*
Plats	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poulet froid mayonnaise 	<ul style="list-style-type: none"> Rôti de dinde sauce basquaise 	<ul style="list-style-type: none"> Croq veggi tomate 	<ul style="list-style-type: none"> Tortillas (omelette aux pommes de terre) 	<ul style="list-style-type: none"> Longe de porc sauce chorizo*
Accomp.	<ul style="list-style-type: none"> Quartiers de pommes dorées 	<ul style="list-style-type: none"> Coudes 	<ul style="list-style-type: none"> Blé 	<ul style="list-style-type: none"> Ratatouille 	<ul style="list-style-type: none"> Lentilles
Produits laitiers	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Tomme blanche 	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage frais (Tartare ail et fines herbes)
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> Compote de pomme-abricot allégée en sucres 	<ul style="list-style-type: none"> Nectarine 	<ul style="list-style-type: none"> Cookie aux pépites de chocolat (DCG) 	<ul style="list-style-type: none"> Crème dessert saveur praliné 	<ul style="list-style-type: none"> Gâteau au fromage blanc à la fleur d'oranger

Consulter nos produits à la carte

*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

Nom _____



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



Menu au choix

2024-S24-Menu Scolaire 5 jours - Du 10 juin au 14 juin 2024 - Retour des commandes souhaité au 19/04/24

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de foie cornichon* 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte à l'oignon 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes et vinaigrette au pesto vert 	<ul style="list-style-type: none"> Julienne de courgettes au curry 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette
Plats	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc sauce moularde* 	<ul style="list-style-type: none"> Pavé de poisson mariné à la provençale 	<ul style="list-style-type: none"> Rosbeef froid sauce mayonnaise 	<ul style="list-style-type: none"> Couscous poulet 	<ul style="list-style-type: none"> Dos de colin meunière
Accomp.	<ul style="list-style-type: none"> Boullgour 	<ul style="list-style-type: none"> Purée pommes de terre et carottes 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre froide à l'échalote 	<ul style="list-style-type: none"> Semoule 	<ul style="list-style-type: none"> Coquillettes
Produits laitiers	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt nature 	<ul style="list-style-type: none"> Camembert 	<ul style="list-style-type: none"> Petit suisse sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Bombel
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> Brassé à la pulpe de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Beignet aux pommes (DCG) 	<ul style="list-style-type: none"> Prunes 	<ul style="list-style-type: none"> Clafoutis polre et sirop d'érable

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 Labellisés

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

2024-S25-Menu Scolaire 5 jours - Du 17 juin au 21 juin 2024 - Retour des commandes souhaité au 19/04/2024

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
Entrées	→ Betteraves aux fines herbes		→ Pizza au fromage (végétarien)		→ Salade de lentilles et amandes Salami beurre*		→ Pâté en croûte cornichon*		→ Tomates à l'huile d'olive	
Plats	→ Pavé de poisson mariné thym citron poivre		→ Petits pains de blé (végétarien)		→ Beignets de calamars ketchup		→ Spaghettis bolognaise		→ Dos de colin sauce aurore	
Accomp.	→ Blé		→ Poêlée de légumes (végétarien)		→ Riz		→ Haricots beurre vapeur		→ Petits pois à l'étuvée	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
Produits laitiers	→ Laitage saveur vanille		→ Yaourt aromatisé		→ Fromage fondu (Délice de camembert)		→ Laitage au chocolat		→ Yaourt sucré	
Desserts	→ Nectarine		→ Pomme		→ Tarte normande (DCG)		→ Pêche plate → Flan saveur vanille nappé caramel		→ Tarte flan pâtisseries (DCG)	

*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



Norm

Menu au choix

2024-S26-Menu Scolaire 5 jours - Du 24 juin au 28 juin 2024 - Retour des commandes souhaité au 19/04/24

	Lundi	Mar	Mer	Jeu	Ven	
	qte	qte	qte	qte	qte	qte
Entrées	Demi pommelos sucré	Quiche brie pomme	Tomate vinaigrette	Pâté de campagne cornichon*	Melon	
Plats		Dos de colin pané	Boulettes à l'agneau sauce curry	Paëlla*	Cheeseburger	
Accomp.	Farfallas	Purée	Semoule	Riz paëlla	Pommes américaines	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>						
Produits laitiers	Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage frais (Tartare ail et fines herbes)	Laitage au chocolat	Emmental en Stück	
Desserts	Orange	Abricots frais	Tarte au citron (DCG)	Pomme	Clafouts aux abricots	

*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 Elio ou Labelisés Nouvelle recette

Nom



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

2024-S27-Menu Scolaire 5 jours - Du 01 juillet au 05 juillet 2024 - Retour des commandes souhaité au 27/05/24



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Melion	Tomate à l'échalote	Rosette beurre*	Concombre au basilic	Cervelas vinaigrette*
Plats	Sauté de boeuf sauce stroganof	Jambon blanc*	Emincé de poulet sauce basquaise	Saucisse fumée*	Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert
Accomp.	Blé	Salade de tortis vinaigrette froide	Purée	Brocolis vapeur	Riz
<i>Consulter nos produits à la carte</i>					
Produits laitiers	Petit suisse sucre	Fromage fondu (Carré Président)	Cantal	Fromage frais (Petit Louis)	Camembert
Desserts	Pomme	Nectarine	Beignet à l'abricot (DCG)	Kiwi	Clafoutis aux pruneaux

*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