



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 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
<i>Consulter nos produits à la carte</i>					
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

*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 Brethes



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.

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

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	<ul style="list-style-type: none"> → Betteraves aux fines herbes 		<ul style="list-style-type: none"> → Pizza au fromage (végétarien) 		<ul style="list-style-type: none"> → Salade de lentilles et amandes Salami beurre* 		<ul style="list-style-type: none"> → Pâté en croûte cornichon* 		<ul style="list-style-type: none"> → Tomates à l'huile d'olive 	
Plats	<ul style="list-style-type: none"> → Pavé de poisson mariné thym citron poivre 		<ul style="list-style-type: none"> → Petits pains de blé (végétarien) 		<ul style="list-style-type: none"> → Beignets de calamars ketchup 		<ul style="list-style-type: none"> → Spaghettis bolognaise 		<ul style="list-style-type: none"> → Dos de colin sauce aurore 	
Accomp.	<ul style="list-style-type: none"> → Blé 		<ul style="list-style-type: none"> → Poêlée de légumes (végétarien) 		<ul style="list-style-type: none"> → Riz 		<ul style="list-style-type: none"> → Haricots beurre vapeur 		<ul style="list-style-type: none"> → Petits pois à l'étuvée 	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
Produits laitiers	<ul style="list-style-type: none"> → Laitage saveur vanille 		<ul style="list-style-type: none"> → Yaourt aromatisé 		<ul style="list-style-type: none"> → Fromage fondu (Délice de camembert) 		<ul style="list-style-type: none"> → Laitage au chocolat 		<ul style="list-style-type: none"> → Yaourt sucré 	
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> → Nectarine 		<ul style="list-style-type: none"> → Pomme 		<ul style="list-style-type: none"> → Tarte normande (DCG) 		<ul style="list-style-type: none"> → Pêche plate → Flan saveur vanille nappé caramel 		<ul style="list-style-type: none"> → 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	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	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.	— Farfalles		— 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		— Clafoutis 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