



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-S21-Menu Scolaire 5 jours - Du 20 mai au 24 mai 2024 - Retour des commandes souhaité au 22/03/24

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
Entrées	MENU LUNDI DE PENTECÔTE		Demi pomelos sucré Feuilleté hot dog Cervelas vinaigrette*		Carottes râpées au cumin Oeuf dur sauce béarnaise Roulade de volaille et beurre		Céleri rémoulade Salade de riz à l'espagnole (végétarien) Pâté de campagne cornichon*		MENU TAHITI Duo de tomates et concombre au thon	
Plats			Sauté de boeuf sauce aux oignons grelots Saucisse fumée* Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux		Emincé de poulet sauce colombo Côte de porc sauce picarde* Tortillas (omelette aux pommes de terre)		Tajine poulet aux fruits secs Croq du fromager (végétarien)		Dos de colin aux épices	
Accomp.			Blé Epinards à la crème		Macaronis Ratatouille		Semoule Brocolis ciboulette (végétarien)		Purée de pommes de terre et patate douce	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
Produits laitiers			Fromage fondu (Carré Président) Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé		Cantal Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse aux fruits		Fromage frais (Petit Louis) Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage au chocolat		Camembert	
Desserts			Pomme bicolore Purée de pomme-poire		Banane Tarte à la mangue (DCG)		Poire Crème dessert saveur caramel		Clafoutis ananas coco	

*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



2024-S22-Menu Scolaire 5 jours - Du 27 mai au 31 mai 2024 - Retour des commandes souhaité au 22/03/24

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
Entrées	Salade bollywood Carottes râpées au citron (végétarien) Pâté de canard cornichon*		Pizza au jambon* Melon Saucisson à l'ail beurre*		Salade façon Caesar Taboulé aux raisins Rosette beurre*		Tomate au maïs Oeuf dur mayonnaise Cervelas vinaigrette*		Concombre à l'estragon Salade de pommes de terre à la graine de moutarde* Pâté en croûte cornichon*	
Plats	Escalope de volaille à la crème de poivrons Lasagnes à la provençale (végétarien)		Sauté de porc aux pruneaux* Rôti de dinde froid cornichon Nuggets de maïs		Médailles de volaille au miel Crêpinette grillée aux herbes* Omelette		Brandade de poisson Cordon bleu		Sauté de boeuf sauce barbecue Dos de colin doré au beurre	
Accomp.	Boullgour au curcuma		Pommes rondes aux herbes Macédoine de légumes mayonnaise froide		Riz Courgettes à la tomate		Chou fleur ciboulette		Pennes Poêlée gourmande	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
Produits laitiers	Tomme blanche Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse sucré		Fromage frais (Mini cabrette) Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé		Coulommiers Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage saveur vanille		Fromage fondu (Délice d'emmental) Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse nature		Edam Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse aux fruits	
Desserts	Orange Brassé à la pulpe de fruits		Poire Liégeois saveur vanille		Abricots frais Gâteau basque (DCG)		Pomme rouge Compote de pomme-framboise allégée en sucres		Pêche Gâteau fromage blanc et jus de citron	

*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



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

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
Entrées	Salade de boulgour et cranberries Radis beurre Pâté de campagne cornichon*		Flan poulet poireaux Tomate au basilic (végétarien) Pâté de foie cornichon*		Melon Macédoine de légumes mayonnaise Roulade aux olives*		Concombre à l'estragon Salade du pêcheur Rillettes cornichon*		Carottes râpées à l'huile d'olive Oeuf dur sauce cocktail Saucisson sec*	
Plats	Sauté de boeuf en daube Filet de poulet froid mayonnaise Pavé de poisson mariné thym citron poivre		Rôti de dinde sauce basquaise Croq du fromager (végétarien)		Médallions de volaille à la cantonnaise Cervelas Obernois* Croq veggi tomate		Chili con carne Tortillas (omelette aux pommes de terre)		Longe de porc sauce chorizo* Dos de colin à l'oseille	
Accomp.	Quartiers de pommes dorées Piémontaise de chou-fleur froide		Coudes Haricots beurre à l'ail (végétarien)		Blé Epinards à la crème		Riz aux haricots rouges et maïs Ratatouille		Lentilles Brocolis vapeur	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
Produits laitiers	Fromage frais (St-Morêt) Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse sucré		Tomme blanche Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage au chocolat		Saint-Paulin Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé		Fromage frais (Petit Louis) Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé		Fromage frais (Tartare ail et fines herbes) Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage saveur vanille	
Desserts	Pomme Compote de pomme-abricot allégée en sucres		Nectarine Fromage blanc aux fruits		Banane Cookie aux pépites de chocolat (DCG)		Orange Crème dessert saveur praliné		Poire 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.

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais