

Nom:



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

2025-S02-Menu Scolaire 5 jours - Du 06 janvier au 10 janvier 2025 - Retour des commandes souhaité au 25/11/24

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Rillettes cornichon*	Demi pommes et sucre	Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées au vinaigre de vin	MENU GALETTE DES ROIS Taboulé de chou-fleur
Plats	Boeuf braisé à la lyonnaise	Sauté de porc sauce caramel*	Pâpiette au veau sauce au thym	Paëlla (viande)*	Filet de colin sauce ciboulette
Accomp.	Tortis	Frites au four	Pommes vapeur	Riz paëlla	Haricots beurre sautés
<i>Consulter nos produits à la carte</i>					
Produits laitiers	Camembert	Cantal	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Dessert lacté saveur chocolat
Desserts	Liégeois chocolat	Pomme	Donuts au chocolat (DCG)	Fromage blanc saveur vanille	Galette des rois (DCG)

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

Recettes contenant des produits Bio ou
Nouvelle recette
Labellisés

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pommes, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais



Nom

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



Menu au choix

2025-S03-Menu Scolaire 5 jours - Du 13 janvier au 17 janvier 2025 - Retour des commandes souhaité au 25/11/24

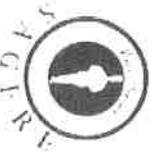
	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrées	Betteraves à l'échalote	Sauisson sec beurre*	Céleri rémoulade au curry	Salade verte aux pignons de pin	MENU LES AGRUMES Carottes râpées aux 3 agrumes
Plats	Filet de colin meunière	Pané du fromager (Végétarien)	Steak haché cuit à coeur à l'échalote	Couscous poulet	Filet de colin sauce coco et citron vert
Accomp.	Gratin de pommes de terre	Harcots verts sautés (végétarien)	Coudes	Semoule	Riz
Produits laitiers	Yaourt nature sucré	Fromage fondu (Carré Président)	Yaourt nature et sucre	Gouda	Yaourt nature sucré
Desserts	Clémentines	Mousse au chocolat	Beignet aux pommes (DCG)	Kiwi	Cake mandarine et cacao

Consulter nos produits à la carte

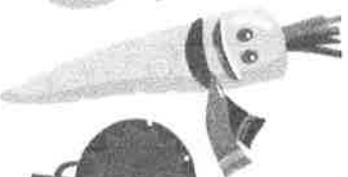
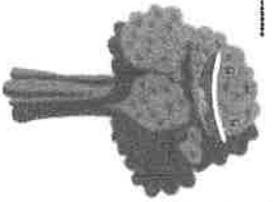
*Contient du porc Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, melons, pastèque) 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 Brestles

2025-S04-Menu Scolaire 5 jours - Du 20 janvier au 24 janvier 2025 - Retour des commandes souhaité au 25/11/24

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail beurre*	Oeuf dur sauce béarnaise	Colostaw au panais	Cervelas vinaigrette à l'échalote*
Plats	Sauté de porc aux pruneaux*	Médallions de volaille sauce basquaise	Boulettes au boeuf sauce provençale	Cassoulet*	Filet de colin mariné huile d'olive et citron vert
Accomp.	Riz	Poêlée champêtre (végétarien)	Semoule		Duo de carottes
<i>Consulter nos produits à la carte</i>					
Produits laitiers		Fromage frais (Minil cabrette)		Emmental	
	Peit fromage blanc nature et sucre		Dessert lacté saveur vanille		Coulonniers
Desserts		Liégeois saveur vanille	Banane	Purée de pomme	Ciafoulis aux pêches et amandes
	Orange				

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

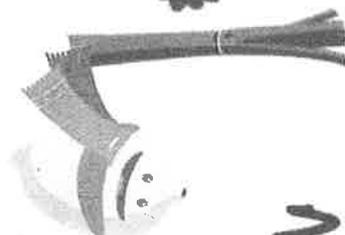
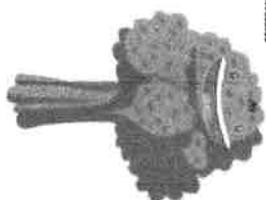
Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, melons, pastèque) sont élaborés 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 Bressles

2025-S05-Menu Scolaire 5 jours - Du 27 janvier au 31 janvier 2025 - Retour des commandes souhaité au 25/11/24

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrées	Carottes râpées aux graines de sésame	Pizza campione	Betteraves persillées	Rillettes comichon*	Oeuf dur sauce tartare
Plats	Paupiette de volaille aux oignons grelots	Filet de colin pané	Quenelles au veau sauce bourgeoise	Crêpinette grillée*	Filet de colin sauce aurore
Accomp.	Semoule	Courgettes à la tomate	Carottes rondelles	Pommes vapeur	Julienne de légumes
<i>Consulter nos produits à la carte</i>					
Produits laitiers	Fromage frais (St-Morét)	Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé	Camembert	Fromage frais (Tartare ail et fines herbes)
Desserts	Mousse au chocolat	Pomme	Cookie chocolat blanc cranberries (DCG)	Orange	Gâteau à la poudre d'amande

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

Recettes contenant des produits Bio ou

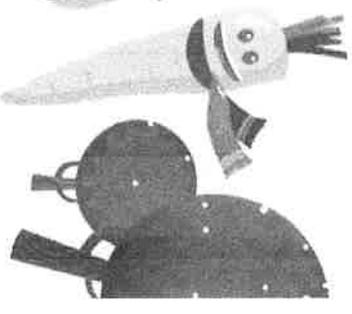
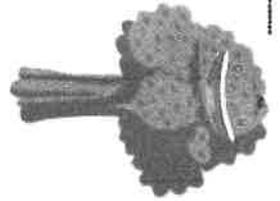
Labelisés

Nouvelle recettes

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais



Nom:



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

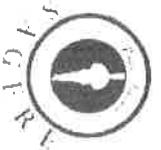
2025-S06-Menu Scolaire 5 jours - Du 03 février au 07 février 2025 - Retour des commandes souhaité au 13/12/24

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou blanc vinaigrette	Saucisson à l'ail beurre*	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves à l'échalote (végétarien)	MENU VIVE LES CREPES Endives vinaigrette
Plats	Boeuf braisé sauce bourguignonne	Escalope de volaille sauce curry	Paupiette au veau sauce mangro	Tagliatelles façon carbonara*	Filet de colin sauce au basilic
Accomp.	Poêlée forestière	Semoule	Riz		Boullgour à la tomate
<i>Consulter nos produits à la carte</i>					
Produits laitiers	Fromage fondu (Carré Président)	Camembert	Yaourt aromatisé	Dessert lacté saveur vanille	Edam
Desserts	Crème dessert saveur caramel	Yaourt brassé aux fruits mixés	Beignet au chocolat (DCG)	Clémentines	Crêpe sucrée

*Contient du porc Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

Recettes contenant des produits Bio ou Labelisés Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pommes, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais



Nom



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 Brestles

2025-S09-Menu Scolaire 5 jours - Du 24 février au 28 février 2025 - Vacances Scolaires Zone C - Retour des commandes souhaité au

13/12/24

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrées	Céleri vinaigrette aux pommes	Pizza royale	Oeuf dur sauce tartare	Cervelas vinaigrette à l'échalote*	Carottes râpées, jus de citron et fromage ail et fines herbes
Plats	Sauté de boeuf sauce mironton	Tortillas (omelette aux pommes de terre)	Aiguillettes de poulet sauce mexicaine	Couscous aux légumes (végétarien)	Filet de colin mariné au thym citron poivre
Accomp.	Bâtonnets de carottes aux fines herbes	Ratatouille	Purée	Semoule (végétarien)	Courdes
<i>Consulter nos produits à la carte</i>					
Produits laitiers	Emmental	Fromage frais (Kiri)	Dessert lacté saveur vanille	Fromage fondu (Carré Président)	Petit fromage blanc sucré aux fruits
Desserts	Purée de pomme-banane	Crème dessert chocolat	Grillé aux abricots (DCG)	Clémentines	Poire

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

Recettes contenant des produits Bio ou

Labelisés

Nouvelle recettes

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pommes, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais