



S35-Menu Scolaire 5 jours - Du 29 août au 02 septembre 2022 - Retour des commandes souhaité au 06/07/22

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi	qte
Entrées				Betteraves à l'échalote	Salade piémontaise	qte
Plats				Couscous boulettes	Dos de colin doré au beurre	
Accomp.				Semoule	Tortis	
Consulter nos produits à la carte						
Produits laitiers				Mini cabrette	Tartare ail et fines herbes	
Desserts				Pêche	Eclair au chocolat	

*Carnivore 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



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

S36-Menu Scolaire 5 jours - Du 05 septembre au 09 septembre 2022 - Retour des commandes souhaité au 06/07/22

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Judi	qte	Vendredi	qte
Entrées	Chou blanc aux noix		MENU DE LA RENTREE Melon		Salade de riz exotique				Concombre à l'aneth	
Plats	Tranchettes de volaille sauce forestière		Nuggets de poulet ketchup		Rôti de boeuf froid sauce mayonnaise		Pâté de campagne cornichon* Tagliatelles carbonnara*		Dos de colin sauce crevettes	
Accomp.	Haricots beurre persillés (végétarien)		Pommes rissolées		Taboulé froid				Purée	
<i>Consulter nos produits à la carte</i>										
Produits laitiers	Vache qui rit		Petit suisse au chocolat		Gouda		Camembert		Bombel	
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits		Nectarine		Moelleux aux fruits rouges		Poire		Kiwi	

*Contient du porc

\ Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

Recettes contenant des produits Blo ou Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



Bienvenue à FOUS !



Menu du jour

Mardi 6 Septembre 2022

Melon



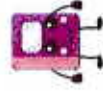
Nuggets de poulet ketchup



Pommes rissolées




Petit suisse au chocolat

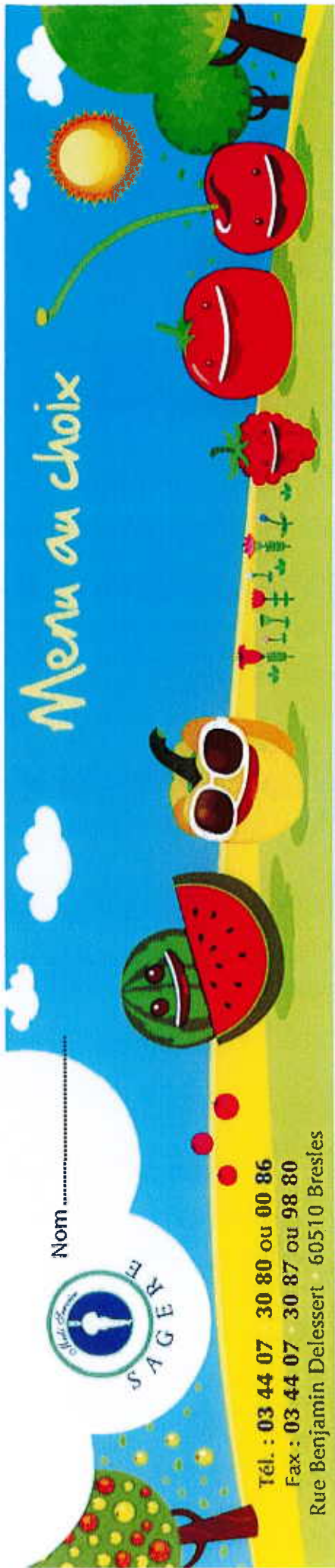


Nectarine

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 Brestes

S37-Menu Scolaire 5 jours - Du 12 septembre au 16 septembre 2022 - Retour des commandes souhaité au 06/07/22

	Lundi	qte	Mardi	qte	Mercredi	qte	Jeudi	qte	Vendredi	qte
Entrées	Salade fermière		Saucisson à l'ail beurre*		Oeuf dur sauce béarnaise		Cervelas vinaigrette*		Salade de pommes de terre, haricots verts et jambon*	
Plats	Côte de porc sauce picarde*		Pané de blé tomate mozzarella (végétarien)		Fricassée de volaille sauce aigre douce		Hachis parmentier		Dos de colin sauce oseille	
Accomp.	Carottes vichy		Haricots beurre vapeur (végétarien)		Pommes vapeur				Brocolis vapeur	
Consulter nos produits à la carte										
Produits laitiers	Milanelle		Délice de camembert		Edam		Yaourt sucré		Fromage fouetté	
Desserts	Crème dessert caramel		Compote de pomme-poire		Tarte aux pommes		Nectarine		Cookie aux pépites de chocolat	

*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

Menu au choix

Nom
 Tél. : 03 44 07 30 80 ou 00 86
 Fax : 03 44 07 30 87 ou 98 80
 Rue Benjamin Defessert 60510 Brestles

S38-Menu Scolaire 5 jours - Du 19 septembre au 23 septembre 2022 - Retour des commandes souhaité au 06/07/22

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	qte
Entrées	Céleri rémoulade ✓	Pâté de foie* ✓	Salade de lentilles à l'échalote ✓	Concombre au surimi ✓	Melon ✓	qte
Plats	Haché d'agneau aux herbes ✓	Dos de colin d'Alaska meunière ✓	Crêpinette sauce tomate* ✓	Cassoulet Toulousain* ✓	Sauté de boeuf sauce mironton ✓	qte
Accomp.	Coquillettes ✓	Boulogour à la tomate ✓	Purée ✓		Blé aux petits légumes ✓	qte
<i>Consulter nos produits à la carte</i>						
Produits laitiers	Camembert ✓	Kiri ✓	Tartare ail et fines herbes ✓	Gouda ✓	Emmental en Stick ✓	qte
Desserts	Orange **	Brassé à la pulpe de fruits ✓	Gâteau basque ✓	Crème dessert chocolat ✓	Raisin ✓	qte

*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



S39-Menu Scolaire 5 jours - Du 26 septembre au 30 septembre 2022 - Retour des commandes souhaité au 06/07/22

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi	qte
Entrées	Chou blanc sauce fromagère	Cervelas vinaigrette*	Tomates à l'huile d'olive	Andouille beurre*	Betteraves à la fourme d'Ambert	qte
Plats	Filet de poulet à la crème de poivrons	Croq du fromager (végétarien)	Steak haché sauce poivre	Choucroute garnie*	Saumonette à l'aneth	qte
Accomp.	Haricots beurre persillés	Purée pommes de terre et courgettes (végétarien)	Pommes rissolées		Macaronis	qte
Consulter nos produits à la carte						
Produits laitiers	Emmental	Carré Président	Cantal	Petit Louis	Camembert	qte
Desserts	Fromage blanc aux fruits	Coupe de fruits du verger	Banane	Compote de pomme-banane	Gâteau au yaourt au citron	qte

*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