




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

Du 30 novembre au 04 décembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Velouté de légumes	Feuilleté hot dog		Salade de quinoa, petits pois, tomate et fêta	Endives vinaigrette (végétarien)
Plats	Tranchettes de volaille sauce basquaise	Chipolatas grillées*		Hachis parmentier	Mijoté de porc à l'indienne*
Accomp.	Riz	Brocolis au gratin			Tortis
Produits laitiers	Carré Président	Yaourt sucré		Bûchette mi-chèvre	Yaourt aromatisé
Desserts	Semoule au lait	Poire		Brassé à la pulpe de fruits	Clémentines

*Contient du porc

 Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



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



Du 07 décembre au 11 décembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Lentilles à l'échalote	Flan poulet poireaux		Oeuf dur sauce béarnaise (végétarien)	Taboulé à la menthe
Plats	Pavé de poisson mariné à la provençale	Filet de poulet au citron		Couscous boulettes (végétarien)	Dos de colin meunière
Accomp.		Pennes		Semoule (végétarien)	Haricots beurre aux fines herbes
Produits laitiers	Milanette	Edam		Laitage saveur vanille	Petit suisse aux fruits
Desserts	Pomme golden	Mousse au chocolat		Poire	Ciafoutis pommes figues

*Contient du porc

 Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais




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

Du 14 décembre au 18 décembre 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Trio de courgettes blé noisettes	Feuilleté du jardinier		REPAS DE FIN D'ANNEE	Oeuf dur mayonnaise
Plats	Mijoté de boeuf au gingembre	Lasagnes de légumes (végétarien)			Dos de colin à la fondue de poireaux
Accomp.	Pommes vapeur				Riz
Produits laitiers	Camembert	Kiri			Emmental en Stick
Desserts	Liégeois chocolat	Brassé à la pulpe de fruits			Crème dessert saveur vanille

*Contient du porc

 Produit élaboré dans notre atelier
pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais