



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



Du 04 décembre au 08 décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Rillettes cornichon*	Carottes râpées surimi, ananas, mayonnaise		Velouté de poireaux et pommes de terre	Chou rouge aux raisins
Plats	Haché d'agneau sauce au thym	Médallions de volaille sauce basquaise		Cordon bleu	Saucisse de Toulouse grillée*
Accomp.	Gratin de panais et pommes de terre	Coquillettes		Haricots beurre persillés	Pommes vapeur
Produits laitiers	Yaourt sucré	Carré Président		Petit Louis	Petit suisse aux fruits
Desserts	Orange	Kaki		Brassé à la pulpe de fruits	Cookie chocolat blanc cranberries

*Contient du porc

 Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

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 11 décembre au 15 décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Lentilles vinaigrette	Quiche chou fleur et lardon*		Oeuf dur sauce cocktail	Velouté de potiron
Plats	Sauté de porc sauce chorizo*	Boulettes d'agneau sauce cresson		Tagliatelles carbonnara*	Dos de colin sauce pesto rosso
Accomp.	Pennes	Riz			Boulgour à la tomate (végétarien)
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé		Yaourt sucré	Edam
Desserts	Clémentines	Pomme rouge		Orange	Muffin poudre d'amande

*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

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 18 décembre au 22 décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Pâté de canard cornichon*	Feuilleté hot dog		REPAS DE FIN D'ANNEE (Menu transmis ultérieurement)	Oeuf dur sauce béarnaise
Plats	Sauté de boeuf aux oignons grelots	Emincé de volaille sauce lyonnaise			Haché de veau sauce normande
Accomp.	Purée	Riz Ratatouille (végétarien)			Coudes Haricots beurre ciboulette
Produits laitiers	Carré Président	Tomme blanche			Petit suisse aux fruits
Desserts	Orange	Brassé à la pulpe de fruits			Beignet à l'abricot

*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais