



# 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 08 février au 12 février 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Demi pamplemousse sucré	Flan au fromage (végétarien)		Velouté de potiron	Salade du dragon
Plats	Aiguillettes de poulet à la normande	Filet de volaille sauce niçoise		Brandade de poisson	Sauté de boeuf aux champignons noirs et bambou
Accomp.	Pommes rissolées				Nouilles à la chinoise
Produits laitiers	Tomme noire	Yaourt aromatisé		Délice d'emmental	Edam
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Clémentines		Compote de pomme-banane	Dessert Charles et Alice au lait de coco mangue

\*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 01 février au 05 février 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Velouté de carottes	Quiche forestière		Carottes rapées aux pignons de pin (végétarien)	Saucisson sec*
Plats	Escalope de volaille au miel	Boulettes de porc à la tomate*		Spaghettis façon bolognaise (végétarien)	Dos de colin sauce corail
Accomp.		Poêlée primeur			Pommes de terre sautées
Produits laitiers	Emmental	Yaourt sucré		Laitage au chocolat	Camembert
Desserts	Mousse au chocolat	Poire		Clémentines	Crêpe de la Chandeleur au chocolat

\*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