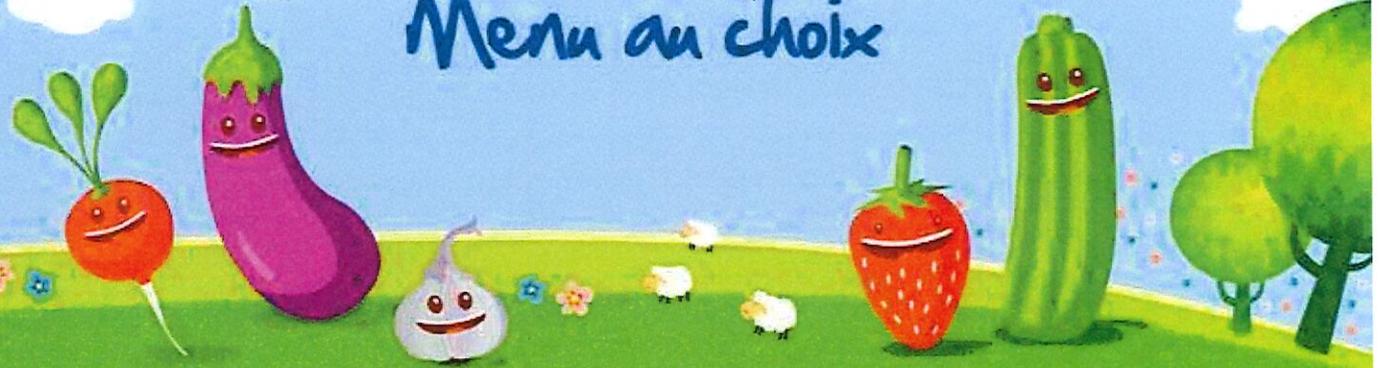




Menu au choix



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

Du 03 juin au 07 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Radis beurre	Tomate au basilic (végétarien)		Concombre à l'estragon	Carottes râpées à l'huile d'olive
Plats	Pavé de poisson mariné thym citron poivre	Rôti de dinde sauce basquaise		Chili con carne	Dos de colin à l'oseille
Accomp.	Quartiers de pommes dorées	Coudes Haricots beurre à l'ail (végétarien)		Riz aux haricots rouges et maïs	Brocolis vapeur
Produits laitiers	Fromage frais (St-Morêt)	Laitage au chocolat		Fromage frais (Petit Louis)	Fromage frais (Tartare ail et fines herbes)
Desserts	Pomme	Nectarine		Crème dessert saveur praliné	🔑 Gâteau au fromage blanc à la fleur d'oranger

*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 10 juin au 14 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Melon (végétarien)	Concombre à la bulgare		Julienne de courgettes au curry	Carottes râpées vinaigrette
Plats	Sauté de porc sauce moutarde*	Pavé de poisson mariné à la provençale		Couscous poulet	Boeuf braisé aux olives
Accomp.	Boullgour	Purée pommes de terre et carottes		Semoule	Coquillettes
Produits laitiers	Fromage fondu (Vache qui rit)	Yaourt sucré		Gouda	Bombel
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Crème dessert saveur vanille		Prunes	Clafoutis poire et sirop d'érable

*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 17 juin au 21 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Radis beurre	 Pizza au fromage (végétarien)		Oeuf dur sauce béarnaise	Salade de pois chiches aux légumes
Plats	Sauté de boeuf sauce sambal	Tranchettes de volaille sauce colombo		Escalope de volaille grillée	Dos de colin sauce aurore
Accomp.	Blé	Purée pommes de terre et courgettes		Haricots beurre vapeur	Petits pois à l'étuvée
Produits laitiers	Fromage à pâte pressée (Milanette)	Edam		Saint-Paulin	Petit suisse aux fruits
Desserts	Nectarine	Liégeois chocolat		Pêche plate	Tarte flan pâtissier (DCG)

*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 24 juin au 28 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Demi pomelos sucré	Cervelas vinaigrette*		Salade de perles, tomates, concombres et mozzarella (végétarien)	Melon
Plats	Côte de porc au thym*	Dos de colin pané		Paëlla*	Cheeseburger
Accomp.	Farfalles	Purée Haricots verts vapeur			Pommes américaines
Produits laitiers	Camembert	Saint-Nectaire		Laitage au chocolat	Emmental en Stick
Desserts	Liégeois saveur vanille	Abricots frais		Pomme	 Clafoutis aux abricots

*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