



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 29 avril au 03 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrées	Feuilleté bolognaise	Julienne de courgettes aux agrumes		Tomates à l'huile d'olive	Concombre ciboulette
Plats	Saucisse de Toulouse grillée*	Paupiette à la dinde et aux champignons		Lasagnes bolognaise	Pavé de poisson mariné à la provençale
Accomp.	Coquillettes Haricots verts sautés	Riz			Purée
Produits laitiers	Petit suisse sucré	Camembert		Yaourt sucré	Laitage saveur vanille
Desserts	Crème dessert saveur chocolat	Kiwi		Poire	Cookie aux pépites de chocolat (DCG)

*Contient du porc

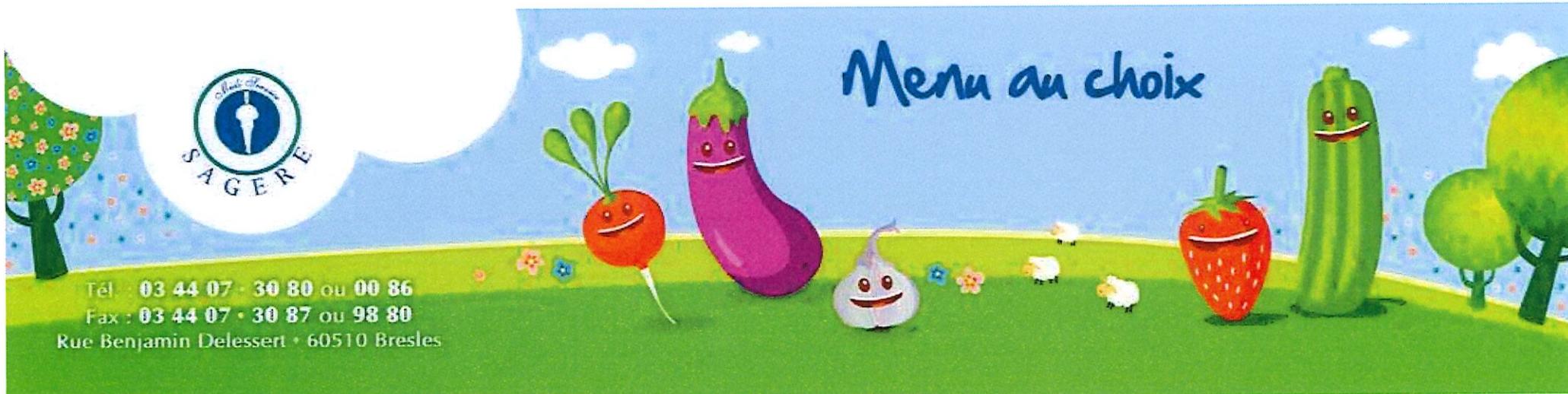
Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

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



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

Du 06 mai au 10 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves assaisonnées	Tomate au basilic			
Plats	Raviolis de boeuf à l'italienne	Pavé de poisson mariné à la provençale			
Accomp.		Purée Haricots beurre			
Produits laitiers	Crème dessert saveur chocolat	Edam			
Desserts	Purée de pomme	Purée de pomme-fraise			

*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

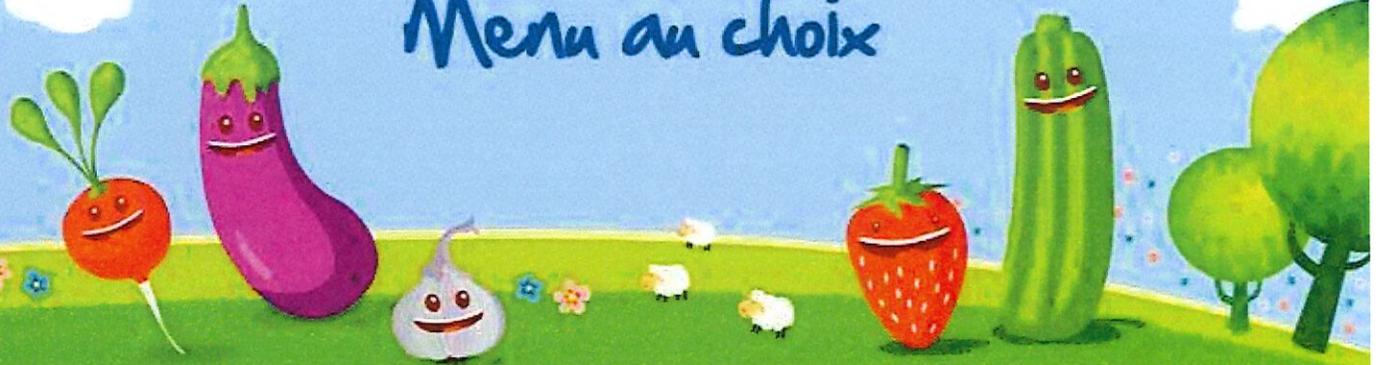
Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

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 13 mai au 17 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de lentilles tomate et fêta vinaigrette	Saucisson à l'ail beurre*		Tomate au vinaigre balsamique	Julienne de courgettes vinaigrette
Plats	Escalope de volaille au thym	Rôti de dinde aux épices		Beignets de calamars ketchup	Boudin noir*
Accomp.	Petits pois à l'étuvée	Riz Poêlée champêtre (végétarien)		Haricots verts	Purée à la muscade
Produits laitiers	Camembert	Fromage frais (St-Morêt)		Gouda	Petit suisse aux fruits
Desserts	Poire	Kiwi		Brassé à la pulpe de fruits	Beignet à la framboise (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 20 mai au 24 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Demi pomelos sucré		Salade de riz à l'espagnole (végétarien)	Duo de tomates et concombre au thon
Plats		Saucisse fumée*		Tajine poulet aux fruits secs	Dos de colin aux épices
Accomp.		Blé		Semoule	Purée de pommes de terre et patate douce
Produits laitiers		Yaourt aromatisé		Fromage frais (Petit Louis)	Camembert
Desserts		Purée de pomme-poire		Poire	Clafoutis ananas coco

*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 27 mai au 31 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade bollywood	Melon		Oeuf dur mayonnaise	Concombre à l'estragon
Plats	Escalope de volaille à la crème de poivrons	Sauté de porc aux pruneaux*		Cordon bleu	Dos de colin doré au beurre
Accomp.	Boulgour au curcuma	Pommes rondes aux herbes		Chou fleur ciboulette	Pennes Poêlée gourmande
Produits laitiers	Tomme blanche	Yaourt aromatisé		Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits
Desserts	Orange	Poire		Pomme rouge	 Gâteau fromage blanc et jus de citron

*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