





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

Du 26 février au 01 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Feuilleté du jardinier	Salade de pâtes au pesto vert (végétarien)		Coleslaw au panais	Velouté de poireaux
Plats	Crépinette grillée*	Tortillas (omelette aux pommes de terre – végétarien)		Cordon bleu	Pavé de poisson mariné thym et citron
Accomp.	Riz	Ratatouille (végétarien)		Semoule	Coudes Haricots beurre vapeur
Produits laitiers	Emmental	Petit suisse sucré		Gouda	Petit suisse aux fruits
Desserts	Mousse au chocolat	Pomme bicolore		Brassé à la pulpe de fruits	Cookie aux pépites de chocolat

\*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 04 mars au 08 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Crêpes au fromage	Pâté de foie*		Velouté de légumes	Macédoine de légumes mayonnaise (végétarien)
Plats	Médaillons de volaille sauce tunisienne	Haché au veau sauce cresson		Filet de volaille grillé	Dos de colin à la provençale
Accomp.	Pommes rondes Bâtonnets de carottes	Haricots verts vapeur		Petits pois à l'étuvée	Purée
Produits laitiers	Petit suisse sucré	Mini cabrette		Camembert	Laitage saveur vanille
Desserts	Clémentines	Crème dessert saveur vanille		Fromage blanc aux fruits	Banane

\*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 11 mars au 15 mars 2024

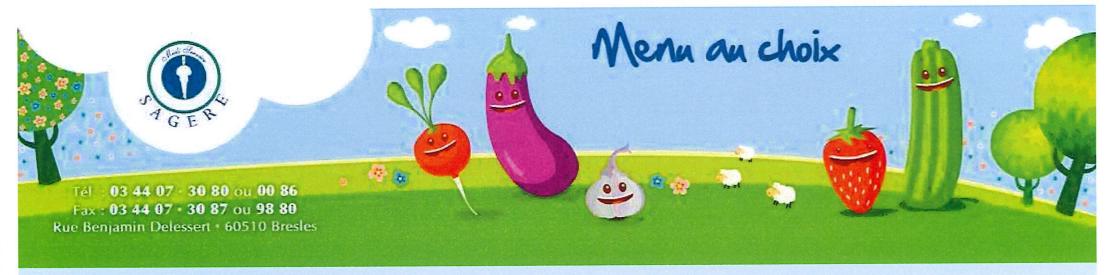
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Pâté de foie cornichon*	Salade Massaï (végétarien)		Carottes râpées pistaches émondée, pommes et vinaigrette	Velouté de tomate
Plats	Sauté de veau sauce dijonnaise	Aiguillettes de poulet sauce à la crème de poivrons		Escalope bolognaise	Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert
Accomp.	Coquillettes Brocolis persillés	Purée pommes de terre et courgettes (végétarien)		Pâtes	Blé
Produits laitiers	Saint-Morêt	Tomme blanche		Yaourt sucré	Petit suisse sucré
Desserts	Liégeois chocolat	Brassé à la pulpe de fruits		Pomme rouge	Donuts

\*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



Du 18 mars au 22 mars 2024

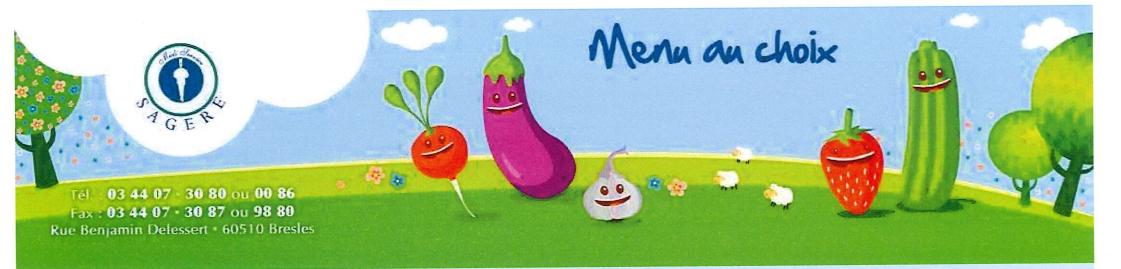
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Velouté de potiron	Flan carottes chèvre et graines de courge		Carottes râpées aux fines herbes	Salade Caesar
Plats	Parmentier de légumes (végétarien)	Dos de colin aux agrumes		Tajine poulet aux fruits secs	Paleron de boeuf sauce guardian
Accomp.	Riz	Poêlée gourmande		Semoule au curcuma	Coudes
Produits laitlers	Carré Président	Camembert		Petit suisse aux fruits	Bombel
Desserts	Fromage blanc sucré	Compote pomme-fraise		Liégeois saveur vanille	Amandine aux framboises

\*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



Du 25 mars au 29 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Piémontaise de chou-fleur au curry	Quiche lorraine*		Oeuf dur sauce cocktail (végétarien)	Carottes râpées miel et citron
Plats	Rôti de dinde aux épices	Médaillons de poulet sauce madère		Potée aux lentilles*	Dos de colin à la fondue de poireaux
Accomp.	Purée à la muscade Brocolis persillés	Pommes vapeur Epinards à la crème			Riz Ratatouille
Produits laitlers	Milanette	Yaourt sucré		Saint-Paulin	Yaourt aromatisé
Desserts	Orange	Pomme bicolore		Mousse au chocolat	Clafoutis pommes cannelle

\*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