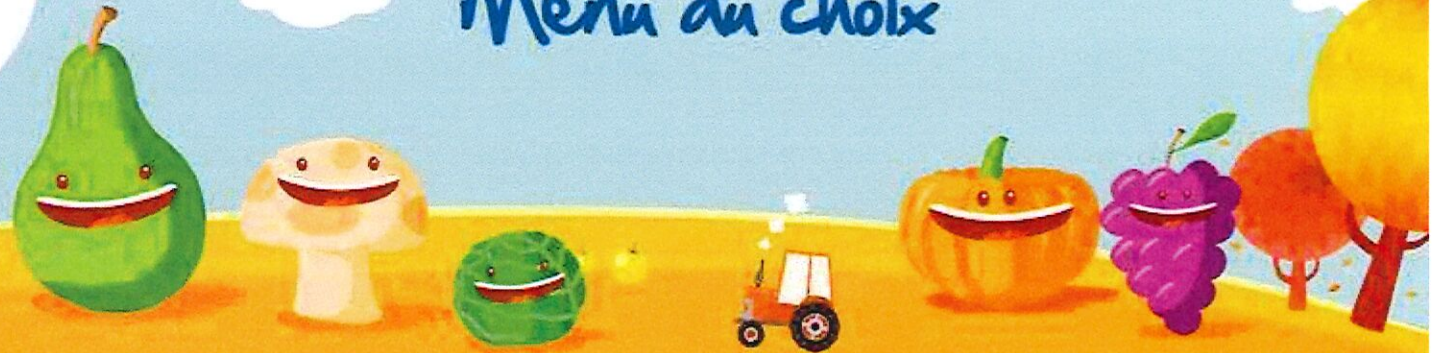




Menu au choix

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 novembre au 08 novembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Demi pomelos sucré	Pizza tomate poulet		Velouté de potiron	Betteraves au thon
Plats	Omelette	Sauté de volaille sauce tunisienne		Brandade de poisson	Marmite de poissons sauce citron
Accomp.	Coquillettes	Semoule			Riz trois saveurs
Produits laitiers	Fromage frais (St-Morét)	Yaourt nature sucré		Petit fromage blanc sucré aux fruits	Yaourt aromatisé
Desserts	Brassé à la pulpe de fruits	Clémentines		Liégeois chocolat	Gâteau Vendéen

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais



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 11 novembre au 15 novembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Crêpes au fromage (DCG)		Chou fleur sauce cocktail	Velouté de 8 légumes
Plats		Boeuf braisé sauce bourguignonne		Couscous poulet	Paupiette au veau sauce aux oignons grelots
Accomp.		Purée		Semoule	Boulgour Carottes rondelles
Produits laitiers		Saint-Nectaire		Yaourt nature sucré	Petit fromage blanc sucré aux fruits
Desserts		Kaki		Clémentines	Poire

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou
Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, chou, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais



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 18 novembre au 22 novembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade de pâtes et vinaigrette au pesto vert	Quiche chèvre épinards		Carottes râpées vinaigrette au citron	Salade verte aux pignons de pin (végétarien)
Plats	Sauté de boeuf sauce guardian	Rôti de porc sauce chorizo*		Choucroute garnie*	Croquettes d'épinards blé emmental (végétarien)
Accomp.	Frites au four	Petits pois à l'étuvée			Chou fleur vapeur (végétarien)
Produits laitiers	Petit fromage blanc nature sucré	Edam		Emmental	Fromage frais (Fraidou)
Desserts	Pomme bicolore	Purée de pomme-poire		Liégeois saveur vanille	Chou Chantilly

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais



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 25 novembre au 29 novembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade coleslaw	Endives aux pommes (végétarien)		Velouté de carottes	Oeuf dur sauce béarnaise
Plats	Pavé de poisson mariné à la provençale	Côte de porc sauce picarde*		Potée aux lentilles*	Filet de colin meunière
Accomp.	Boullgour à la tomate	Purée de pommes de terre et butternut (végétarien)			Tortis
Produits laitiers	Camembert	Cantal		Fromage à pâte pressée (Bonbel)	Emmental en Stick
Desserts	Purée de pomme-fraise	Crème dessert chocolat		Clémentines	Cookie aux pépites de chocolat (DCG)

*Contient du porc

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Nos crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais