



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 02 octobre au 06 octobre 2023

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|--|--------------------------------------|----------|-----------------------------|--------------------------------|
| Entrées | Salade de pommes de terre à la graine de moutarde* | Concombre façon tzaziki | | Carottes râpées ciboulette | Tomate vinaigrette |
| Plats | Sauté de porc au paprika* | Escalope de volaille aux champignons | | Chili con carne | Dos de colin sauce armoricaine |
| Accomp. | Coquillettes | Haricots verts vapeur | | Riz à la mexicaine | Coudes |
| Produits laitiers | Yaourt sucré | Camembert | | Gouda | Bombel |
| Desserts | Compote pomme-fraise | Pomme | | Brassé à la pulpe de fruits | Grillé 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



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 09 octobre au 13 octobre 2023

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|--------------------------|--|----------|-------------------------------|---|
| Entrées | Betteraves ciboulette | Duo de haricots mungo et tomates vinaigrette | | Endives à l'emmental | Salade de pommes de terre aux épices (végétarien) |
| Plats | Dos de colin pané | Sauté de volaille sauce vanille coco | | Sauté de boeuf sauce mironton | Croq pané blé tomate (végétarien) |
| Accomp. | Frites | Riz aux petits pois | | Carottes rondelles | Poêlée haricots verts, haricots rouges et maïs (végétarien) |
| Produits laitiers | Yaourt au sucre de canne | Petit Louis | | Saint-Nectaire AOP | Camembert |
| Desserts | Pomme pinky | Compote de pomme-litchi | | Flan nappé caramel | Tarte à la noix de 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

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



Du 16 octobre au 20 octobre 2023

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|---|--|----------|--|-------------------------------------|
| Entrées | Taboulé à la menthe | Carottes râpées à l'orange (végétarien) | | Salades de pâtes, pesto, tomates et mozzarella | Tomate à l'emmental |
| Plats | Pavé de colin mariné aux herbes de provence | Emincé de volaille à la crème de poivrons | | Tajine poulet aux fruits secs | Longe de porc sauce chorizo* |
| Accomp. | Haricots verts sautés | Purée pommes de terre et carottes (végétarien) | | Semoule au curcuma | Pennes |
| Produits laitiers | Yaourt sucré | Kiri | | Gouda | Petit suisse sucré |
| Desserts | Crème dessert saveur pistache | Mousse au chocolat | | Liégeois saveur vanille | Clafoutis poire 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