



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 05 février au 09 février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Carottes râpées EGALIM et jus de citron			Velouté de légumes	
Plats	Escalope bolognaise Poisson pané	Nuggets de blé et dosette de ketchup (végétarien)	Steak haché cuit à coeur sauce poivre	Brandade de poisson	Sauté de boeuf sauce caramel
Accomp.	Pommes vapeur	Carottes rondelles EGALIM (végétarien)	Riz		Haricots verts sautés
Produits laitiers		Camembert	Gouda		Petit suisse nature
Desserts	Compote pomme-poire bio	Fruit bio	Fruit EGALIM	Mousse au chocolat bio	Chou saveur vanille

*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 12 février au 16 février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Chou rouge EGALIM vinaigrette		Concombre au basilic		
Plats	Saucisse de Toulouse grillée* Steak végétal	Escalope de volaille sauce curry gingembre Beignets de calamars ketchup	Boulettes de veau sauce tomate	Steak du fromager bio (végétarien)	Dos de colin PRODUIT DE LA MER DURABLE sauce Groenland
Accomp.	Coquillettes	Haricots beurre EGALIM	Carottes vichy	Brocolis bio vapeur (végétarien)	Pommes paillassons
Produits laitiers		Petit suisse nature		Saint-Paulin	Emmental en Stick
Desserts	Crème dessert saveur caramel		Beignet aux pommes	Compote de pomme-coing	Gâteau au chocolat avec vermicelles coeur

*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 19 février au 23 février 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		🔪 Pizza au boeuf Céleri rémoulade aux noisettes			Salade Caesar
Plats	Pépites de colin PRODUIT DE LA MER DURABLE aux 3 céréales	Médallions de volaille sauce pesto rosso Galette végétarienne	Sauté de porc à la diable*	Pot au feu Omelette	Pané du fromager (végétarien)
Accomp.	Chou fleur EGALIM et ciboulette	Purée	Epinards à la crème	Légumes pot-au-feu	Pennes (végétarien)
Produits laitiers	Camembert bio		Petit suisse aux fruits bio	Yaourt sucré	
Desserts	Compote de pomme-pêche	Fromage blanc bio et dosette de sucre	Fruit bio	Banane	🔪 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



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 26 février au 01 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Céleri aux pommes Pâté de canard cornichon*		Oeuf dur bio et sauce cocktail		
Plats	Crêpinette grillée* Dos de colin pané	Tortillas (omelette aux pommes de terre – végétarien)	Aiguillettes de poulet sauce mexicaine	Couscous boulettes Croq du fromager	Pavé de poisson PRODUIT DE LA MER DURABLE mariné thym citron
Accomp.	Bâtonnets de carottes	Ratatouille (végétarien)	Purée	Semoule	Coudes
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Carré Président		Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits
Desserts		Compote de pomme-banane	Grillé aux abricots	Clémentines	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