



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 03 juin au 07 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Radis beurre		Macédoine de légumes mayonnaise		
Plats	Filet de poulet froid mayonnaise Pavé de poisson mariné thym citron poivre	Croq du fromager (végétarien)	Cervelas Obernois* Croq veggi tomate	Chili con carne Tortillas (omelette aux pommes de terre)	Dos de colin PMD à l'oseille
Accomp.	Quartiers de pommes dorées	Haricots beurre EGALIM à l'ail (végétarien)	Blé EGALIM	Riz aux haricots rouges et maïs	Brocolis EGALIM vapeur
Produits laitiers		Savaron bio		Tomme grise bio	Fromage frais (Tartare ail et fines herbes)
Desserts	Purée de pomme-fraise-cassis bio	Nectarine	Cookie aux pépites de chocolat (DCG)	Crème dessert saveur praliné	Fruit EGALIM

*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 10 juin au 14 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Concombre à la bulgare		Oeuf dur sauce tartare Cervelas vinaigrette*	
Plats	Galette végétarienne épeautre provolone (végétarien)	Pavé de poisson PMD mariné à la provençale	Rosbeef froid sauce mayonnaise Galette végétarienne sarrasin lentilles poireaux	Couscous poulet Nuggets de maïs	Boeuf braisé aux olives Dos de colin PMD meunière
Accomp.	Epinards à la crème (végétarien)	Chou fleur EGALIM vapeur	Salade de pommes de terre froide à l'échalote	Semoule	Coquillettes
Produits laitiers	Yaourt sucré		Saint-Nectaire AOP		Bombel
Desserts	Orange	Crème dessert saveur vanille	Beignet aux pommes (DCG)	Prunes	Pêche

*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 17 juin au 21 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves aux fines herbes	 Pizza au fromage (végétarien)			
Plats	Sauté de boeuf sauce sambal Pavé de poisson mariné thym citron poivre	Petits panés de blé (végétarien)	Beignets de calamars ketchup	Spaghettis bolognaise Omelette	Dos de colin PMD sauce aurore
Accomp.	Blé EGALIM	Poêlée de légumes (végétarien)	Riz	Haricots beurre EGALIM vapeur	Petits pois EGALIM à l'étuvée
Produits laitiers			Emmental bio	Saint-Paulin	Fromage fouetté (Madame Loik)
Desserts	Nectarine	Liégeois chocolat	Tarte normande (DCG)	Pêche plate	Tarte flan pâtissier (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 24 juin au 28 juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Carottes râpées ciboulette	Tomate vinaigrette	Salade de perles, tomates, concombres et mozzarella (végétarien)	
Plats	Sauté de boeuf EGALIM sauce forestière Galette végétarienne boulgour légumes	Dos de colin PMD pané	Jambon blanc* Pané de blé tomate mozzarella	Paëlla* Omelette fraîche (végétarien)	Cheeseburger Dos de colin lieu sauce à la provençale
Accomp.	Pâtes bio	Haricots verts EGALIM vapeur	Macédoine de légumes mayonnaise froide	Riz paëlla	Pommes américaines
Produits laitiers	Camembert bio				Emmental bio
Desserts	Liégeois saveur chocolat bio	Abricots frais	Tarte au citron (DCG)	Fruit bio	 Clafoutis 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